Palvelualojen ammattiliitto
Servicefacket

22.5.2020

Eduskunnan sosiaali- ja terveysvaliokunta

HE 72/2020 vp

Hallituksen esitys eduskunnalle laiksi tartuntatautilain väliaikaisesta muuttamisesta

Palvelualojen ammattiliitto PAM kiittää mahdollisuudesta lausua tartuntatautilain väliaikaista muuttamista koskevassa asiassa. Ravintola-alan ja sitä kautta myös ravintola-alan työntekijöiden ahdinko on tällä hetkellä syvä. PAM pitää erittäin tärkeänä, että ravitsemistoiminnan rajoituksia poistetaan ja ravintoloita voidaan jälleen 1.6. alkaen avata asiakkaille.

PAMin mukaan hallituksen esitys edistää työntekijöiden ja asiakkaiden turvallisuutta ravintoloiden avautuessa. PAM pitää hyvänä sitä, että toimenpiteiden vaikutuksia on tarkoitus arvioida jo ennen lokakuun 2020 loppua, jotta ravintola-alan elpyminen voi alkaa mahdollisimman pian koronakriisin jälkeen. PAMin mielestä toimien vaikutusta tulee arvioida säännöllisesti ja ensimmäinen arvio tulisi tehdä kesäkuussa 2020.

Asiakaspaikkojen määrän rajoittamista tarkasteltava

Hallituksen esityksen mukaan ravintoloiden asiakaspaikkojen määrä on rajoitettu enintään puoleen suurimmasta sallitusta asiakaspaikkamäärästä. Rajoitukset eivät koske terasseja.

PAM painottaa, että asiakaspaikojen määrän rajoittaminen rajoittaa myös ravintoloiden työllistämismahdollisuuksia ja PAM toivoo, että vielä tarkasteltaisiin mahdollisuutta nostaa asiakaspaikkamäärää 50 %:sta. Vähintäänkin asiakaspaikkojen rajoituksia tulee arvioida heti, kun se on mahdollista, ja rajoituksia on lievennettävä tartuntatautilanteen niin salliessa.

Lisäksi PAM haluaa nostaa esiin, että asiakaspaikkojen määrän rajoittaminen saattaa vaarantaa ravintoloiden kannattavuuden. Esimerkiksi lounasravintoloiden on vaikea paikata asiakaspaikkojen määrän rajoittamisen seurauksena vähenevää myyntiään, koska nämä ravintolat ovat avoinna vain tiettyyn kellonaikaan.

Aukiolo- ja anniskeluaikojen rajoituksia lievennettävä mahdollisuuksien mukaan

Hallitus esittää, että ravintolat voisivat olla avoinna klo 6 ja klo 23 välisenä aikana. Alkoholijuomien anniskelu olisi puolestaan mahdollista ravintoloissa klo 9 ja klo 22 välisenä aikana.

PAM suhtautuu myönteisesti aukioloaikoja ja anniskeluaikoja koskevaan esitykseen. Koska aukioloaikojen ja anniskeluaikojen rajoittaminen vaikuttaa väistämättä ravintoloiden liikevaihtoon ja sitä kautta myös esimerkiksi niiden työllistämismahdollisuuksiin, aukioloaikojen ja anniskeluaikojen rajoituksia tulee lieventää heti, kun se on turvallista.

PAM Keskustoimisto
Siltasaarenkatu 18 A
00530 Helsinki
PL 54, 00531 Helsinki

Jäsenyys ja liittyminen
030 100 600
Työttömyysturva
020 690 211

Jäsenten työsuhdeasiat
030 100 620
Vaihde
020 774 002

www.pam.fi

Annostelukielto ongelmallinen

Esityksessä esitetään asetuksella rajoitettavaksi ruoan ja juoman annostelu ravintolassa. Asiakas ei saisi annostella ruokaa ja juomaa itse muualla kuin omassa pöydässään. PAM pitää tätä rajoitusta ongelmallisena useastakin syystä. Ensinnäkin määräyksessä aiheutuu käytännössä monia soveltamisongelmia: saako esimerkiksi noutoruokaa hakeva asiakas ottaa juomansa mukaan automaatista, mutta pöydässä ruokaileva ei saa sitä tehdä? Koskeeko rajoitus myös esimerkiksi kahviautomaatteja? Tulkintakysymyksiä on lukuisia. Toiseksi monien ravintoloiden on käytännössä mahdotonta palkata niin paljon henkilökuntaa, että kaikki ruoka voitaisiin tarjoilla asiakkaille. Tämä rajoittaisi merkittävästi ravintoloiden mahdollisuutta jatkaa liiketoimintaansa. Esimerkiksi hotellin aamiaistarjoilun järjestäminen olisi käytännössä mahdotonta. Lisäksi asiakkaiden itse-annostelu on mahdollista kuitenkin esimerkiksi kaupoissa, ja olisi erikoinen tilanne, että asiakas voi kyllä annostella salaattinsa kaupassa, mutta ei ravintolassa. PAM toivookin, että pohdittaisiin vielä, olisiko rajoituksella tavoiteltavaan terveydensuojeluun mahdollista päästä muilla keinoin.

Suunnitelmissa huomioitava henkilöstön ja yritysten monimuotoisuus

Hallituksen esityksen mukaan ravintolan on tehtävä suunnitelma, joka sisältää kuvauksen siitä, miten yritys toteuttaa säädetyt velvollisuudet ja rajoitukset.

PAM kannattaa suunnitelman laatimista, koska se edistää sekä työntekijöiden että asiakkaiden turvallisuutta ja suunnitelmalla voidaan merkittävästi ehkäistä ennalta myös mahdollisten tartuntojen leviäminen.

Ravintola-alalla henkilöstön vaihtuvuus saattaa olla hyvinkin suurta. Tästä syystä on tärkeää, että henkilöstö perehdytetään suunnitelmaan ja suunnitelma on aina sitä toteuttavan henkilöstön saatavilla kirjallisessa muodossa. Tarvittaessa suunnitelmassa on huomioitava riittävän ja ammattitaitoisen henkilöstön lisäksi muun muassa henkilöstön monikielisyys ja -kulttuurisuus. Esimerkiksi Tilastokeskuksen lokakuussa 2019 julkaiseman työssäkäyntitilaston mukaan ulkomaalaistaustaisten toiseksi yleisin toimiala vuonna 2017 oli ravintola- ja ravitsemistoiminta. Tilaston mukaan toimialalla työskenteli reilu seitsemän prosenttia ulkomaalaistaustaisista työllisistä.

Suunnitelmien osalta PAM painottaa myös tiedotuksen ja opastuksen merkitystä: PAMin mukaan on tärkeää, että suunnitelmaa tekevillä tahoilla on mahdollisuus saada riittävästi tietoa ja tukea suunnitelman tekemiseen jo mahdollisimman varhaisessa vaiheessa. Tietoa ja opastusta olisi tarjottava Suomen virallisten kielten lisäksi muilla kielillä, kuten englanniksi, koska monet ravintola-alan toimijat tulevat Suomen ulkopuolelta (EU:n jäsenmaat sekä EU:n ulkopuoliset maat).

Aluehallintovirastoille taattava riittävät valvontaresurssit

Hallituksen esityksen mukaan aluehallintovirastot valvovat rajoitusten ja velvollisuuksien noudattamista.

PAM korostaa, että on erittäin tärkeää myöntää aluehallintovirastoille riittävät resurssit valvontaan. Tehokkaalla valvonnalla ja tarvittaessa toiminnan keskeytyksillä on puututtava yrityksiin, jotka eivät noudata annettuja määräyksiä ja ohjeita. Muuten vaarana on, että koko toimialan maine kärsii eivätkä ravintolat saavuta asiakkaiden luottamusta.

PAMin näkemyksen mukaan valvontaa on kohdennettava sekä suuriin että pieniin yrityksiin kaikilla alueilla. Muuten vaarana on, etteivät kaikki toimijat tee ja noudata esityksessä vaadittavaa suunnitelmaa asiakkaiden ja työntekijöiden turvallisuuden takaamiseksi ja tartuntataudin leviämisen estämiseksi. Erityisen tärkeää kuitenkin on, että valvontaa voidaan nopeasti suunnata sinne, missä esimerkiksi asiakkailta tulee ilmoituksia velvoitteiden noudattamatta jättämisestä.

PAM painottaa tasapuolisen ja oikein resursoidun viranomaisvalvonnan merkitystä asiakkaiden ja henkilöstön turvallisuuden sekä yrittäjien tasapuolisen kohtelun ja alueellisen tasa-arvon näkökulmasta.

Asiakaskohtaamisiin liittyvä ohjeistus tärkeää

Hallituksen esityksen mukaan ravintoloiden on ilmoitettava asiakkailleen näkyvästi, ettei ravintolaan saa tulla, jos asiakkaalla on koronavirustartuntaan sopivia oireita. Ravintoloiden on tarjottava asiakkaille myös mahdollisuus käsien pesuun tai desinfiointiin sekä pidettävä puhtaina tartuntapinnat (mm. ovenkahvat ja tasot) ja irtaimet esineet tartuntojen estämiseksi. Esityksen mukaan asiakkaille on myös annettava näkyvät toimintaohjeet käsien puhdistamisesta, riittävän etäisyyden ylläpitämisestä ja muista tartuntataudin leviämistä estävistä toimintatavoista.

PAM kannattaa hallituksen esitystä. PAM korostaa, että asiakkaiden lisäksi ravintoloiden tulee tarjota myös työntekijöilleen riittävät mahdollisuudet käsien pesuun ja desinfiointiin sekä riittävät toimintaohjeet tartuntataudin leviämisen estämiseksi. Tarvittaessa ohjeissa on huomioitava henkilöstön monikielisyys ja -kulttuurisuus.

PAM painottaa, että koronatartuntojen estämiseksi on tärkeää, että ravintolat huomioivat ohjeistuksissaan kaikki asiakasryhmät. On todennäköistä, ettei kaikissa ravintoloissa eikä kaikilla alueilla suomenkielinen ohjeistus ole riittävä, koska Suomeen saapuu ja Suomesta lähtee tälläkin hetkellä lentoja useampaan Euroopan maahan. On siis hyvin todennäköistä, että myös Suomessa olevat ulkomaiset matkailijat tulevat käyttämään ravintoloiden palveluja ravintoloiden avautuessa.

PAM pitää myös hyvänä sitä, että esityksen perusteluissa suositellaan ravintoloiden ottavan käyttöön Terveyden ja hyvinvoinnin laitoksen, Työterveyslaitoksen ja elintarvikevalvonnan ohjeistuksen mukaisia toimintamalleja. PAM korostaa, että työnantajalla on vastuu työntekijöiden työsuojelusta ja työturvallisuudesta. Asiakaskohtaamisiin tarkoitettujen ohjeiden lisäksi työnantajien on noudatettava työntekijöiden suojelemiseksi annettuja ohjeita.

Työntekijöillä oikeus turvalliseen työympäristöön

Lopuksi PAM painottaa, että työntekijöillä on oikeus turvalliseen työympäristöön riippumatta siitä, minkä kokoisessa ravintolassa tai millä alueella heidän työpaikkansa sijaitsee. Esimerkiksi henkilöstön mahdolliset oheistehtävät eivät saa vaikeuttaa asiakasmäärän valvontaa eivätkä järjestyksenvalvontaa: henkilöstön mahdolliset oheistehtävät eivät saa sitoa heidän huomiokykyään toiseen työhön tai työpisteeseen.

Parhaillaan menossa olevan koronapandemian aikana erityisesti asiakaspalvelutyötä tekevät työntekijät altistuvat työssään koronatartunnoille. Työntekijöiden turvallisuuden kannalta on tärkeää, että kaikki

työnantajat kiinnittävät riittävästi huomiota työntekijöiden suojelemiseen. Tästä syystä valtiovallan on kannustettava työnantajia tarjoamaan kaikille työntekijöilleen riittävä ohjeistus, tarpeelliset suojavarusteet sekä tarvittavat rokotukset. Palvelualojen ammattiliitto ja Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ovat laatimassa yhteistä ohjeistusta henkilöstön työsuojelusta ja turvallisesta työskentelystä.

Helsingissä 22.5.2020

Palvelualojen ammattiliitto PAM ry

Annika Rönni-Sällinen
puheenjohtaja

Lisätietoja:
Katri Jakosuo
elinkeinopoliittinen asiantuntija
puh. 044 750 4529
katri.jakosuo@pam.fi