Asiantuntijalausunto

Toimitti:
Henri Alen
Ravintoloitsija

Päivämäärä:
9.5.2021

Vastaanottaja:
Talousvaliokunta

Asia:
HE 73/2021 vp Hallituksen esitys eduskunnalle laeiksi tartuntatautilain 58 d §:n muuttamisesta ja tartuntatautilain väliaikaisesta muuttamisesta

Huomiot tilanteesta ja lain sisällöstä:

Suomen pandemiatilanne on maailman parhaita. Poikkeusolot on julistettu päättyneeksi ja ja sairaalakapasiteetti ei ole veitsenterällä. Rokotukset etenevät. Samaan aikaan ehdotetaan ravintoloiden rajoitusten jatkamista 31.12. asti vahvasti perustuen olettamukseen ja vailla tarkkaa/mitään dataa tartunnoista ruokaravintoloissa. Sosiaali- ja terveysvaliokunta on näitä tietoja pyytänyt päätösten pohjaksi niitä saamatta. Nyt ei siis ole selvillä, mihin ehdotus perustuu. Taloudellisten menetysten kompensointi on ollut pohjoismaista heikoimpia, ja nyt säädetty laki rajoittaa niin voimakkaasti liiketoimintaa, että työllistäminen tai yrityksen pyörittäminen on tehty täysin mahdottomaksi.

Rajoitusten purkujen viestintä on ollut onnetonta. Vuorokautta ennen rajoitustoimista viestittäminen pakottaa työnantajan rikkomaan työehtoja ja lakia työhönkutsussa. Myös työvuorolistojen laatiminen lain edellyttämässä aikataulussa on mahdotonta. Tiukat anniskeluajat pakottavat työnantajan pitkälti tarjoamaan lyhyitä vuoroja ja pätkätöitä, joiden tekeminen voi työntekijälle olla taloudellisesti kannattamatonta.

Lyhyen tai pidemmän ajan suunnitelmaa ei yritystoimintaan voi tehdä. Tämä vesittää niin rahoituksen turvaamisen, työntekijöistä huolen pitämisen ja minkäänlaisen budjetin tekeminen liiketoimintaan on mahdotonta.

Työntekijöiden taloudellinen tilanne on kestämätön. Lainavapaat kuukaudet asuntolainoissa ovat käytetty, ja ulkomaalaisia työntekijöitä uhkaa lähtö maasta, koska monella oleskeluluvan ehtona on työn tekeminen.

Tilanne on kärjistynyt katastrofaaliseksi, ja lähestymistapaa on muutettava

Nyt ehdotetun lain hyväksyminen sellaisenaan aiheuttaa sen, että perustetta purkaa rajoituksia vuosiin ei ole, vaikka tautitilanne olisi kuinka hyvä tai rokotekattavuus loistava. (*kts. lauselma laista alempana, ehdotetut muutokset*). Tämän näen erittäin ongelmallisena perustuslakiinkin peilattaessa. Ravintolohin on yhdistetty noin 2,5% tartunnoista, ja muu tulkitseminen ja päätelmät perustuvat oletuksiin. Vaikuttaa mielivaltaiselta ja

epäoikeudenmukaiselta, että näin huterin perustein säädetään näin pitkälle vaikuttava laki. ”Long Covidiin” vetoaminen tuntuu myös oudolta, koska siitäkään ei ole vielä juuri tietoa.

4.1 ehdotetut muutokset (Ote lakiehdotuksesta)

”On syytä huomata, että vaikka rokotteilla saavutettaisiin korkea, esimerkiksi 90 %:n, teho vakavia tautimuotoja vastaan, rokotusten läpi menevä vakavienkin tapausten määrä voi kasvaa merkittäväksi, jos tartuntojen kokonaismäärän annetaan nousta kovin korkeaksi. Lisäksi, vaikka rokottein pystytään estämään väestöstä vakavia sairastumisia, rokotteiden teho lieviä tautimuotoja vastaan ei ole yhtä hyvä. Lievätkin tautimuodot rokotetuilla saattavat johtaa pitkäaikaista oireilua aiheuttavaan tautimuotoon (ns. long covid). ”

Anniskelun rajoittamista vai epidemian hoitoa?

Häiritsevänä näen, että tartuntatautilakiin on sotkeutunut alkoholipolitiikka, joka maassamme tukee valtion alkoholimonopolia ja näyttää pohjautuvan viime ja toissa vuosisatojen uskonnollisvaikutteisen raittiusliikkeen näkemyksiin. Nyt kyse on kymmenien tuhansien ihmisten työpaikoista ja alasta, jonka verojalanjälki on 2,6 miljardia euroa. Kun tätä peilaa tautitilanteeseen ja terveydenhoidon kuormitukseen, on vaikea perustella rajoituksia millään järjellä. Siis: asetus, jossa anniskelu on sallittu klo 9–17, on epäeettinen, kohtuuton, vastuuton ja mielivaltainen. Käytännössä se estää elinkeinon harjoittamisen.

Keväällä tahtotila oli sallia ruokaravintoloiden toiminta. Nyt asetus estää juuri sen turvallisimman toiminnan, jossa ihmiset pysyvät omissa pöydissään ja tarjoilu ja anniskelu tapahtuu pöytiin. Tällaisen liiketoiminnan nyt suunniteltu laki käytännössä estää. Kyse ei tietenkään ole vain ravintoloista, vaan koko niiden ympärille muodostuneesta ekosysteemistä viljelijöineen, tukkukauppiaineen, maahantuojineen, elintarvikekehityksineen, pesuloineen, ja niin edelleen.

Ratkaisu on ihmisten ohjaamisessa, ei rajoittamisessa.

Anniskeluaikojen ja asiakaskapasiteettien sijaan pitäisi keskittyä toimintaan ravintoloiden sisällä. Ilmahygienialla, asiakkaiden porrastuksella ja pöytien sijoittelulla saavutetaan aidosti turvallisempi toimintaympäristö. Tutkijoiden kanssa käydyissä keskusteluissa on tullut ilmi, että lukuisia työkaluja parantaa turvallisuutta on, kunhan ne otetaan käyttöön. Alla muutamia instrumentteja, joiden toimeenpano olisi helppoa ja tehokasta:

- Illallisravintoloihin porrastetulla pöytävarauksella. Ravintolat pystyvät hallitsemaan asiakasvirtaa, ennakoimaan kuinka ihmiset tulevat ja menevät ja sen mukaan minimoimaan ruuhkia ja kontakteja. (omavalvonnan kautta)

- Hyvä ilmahygienia. Virus voi levitä ilmassa kaikissa sisätiloissa. Pienet huonosti ilmastoidut tilat kuten työmaakopit, yksityiset tilat, joissa liikaa ihmisiä ovat riskipaikkoja. Rajoittamista järkevämpää on ohjata ihmisiä tiloihin joissa turvallisuutta voidaan valvoa ja parantaa.

  Tehokkaat toimet

  -Autetaan ja ohjeistetaan toimijoita ilmanvaihdon kanssa.

-Annetaan hankintatukea ravintoloille ilmapuhdistimien hankintaan, ja yrityksiltä konsultaatiota niiden oikeaan sijoitteluun.
-Porrastetaan asiakkaiden tuloa mieluummin kuin rajataan asiakaskapasiteettia.
-Asiakkaiden tiedot on mahdollista saada talteen jäljitystä varten, jos yksityisyydensuoja sen sallii.
-Luodaan helppo ohjeistus asiakaspolun luomiseen ovelta ovelle.
(*liitteenä Ravintola Ultimalle luotu malli viime kesältä*)

Nämä toimet auttaisivat niin illallis- kuin pubityylisiä ravintoloita toimimaan turvallisesti ilman raskaita ja liiketoiminnan käytännössä kokonaan estäviä rajoitustoimia.

Tiivistelmä sisällöstä:

-Ravintola-ala ja sen työntekijät ovat kestämättömässä ja kohtuuttomassa tilanteessa. Ehdotettu laki pahentaa jo valmiiksi toivotonta tilannetta, ei ole ratkaisukeskeinen eikä anna mahdollisuutta elinkeinoharjoittamiselle tiukimmilla toimilla.

-Laissa ei huomioida laajasti erikokoisia ja erilaisia-toimijoita, eikä lain taloudellista vaikutusta laajemmalle alueelle kuten maaseudun pientuottajiin, tukkureihin, kuljetusyrityksiin, pesuloihin, hotelleihin, siivousalaan.

-Isoin haaste on ehdotettu anniskeluaika klo 9–17. Se estää illallisravintoloiden toiminnan. Neljä lisätuntia tähän aikaan tuskin vaikuttaisi epidemiatilanteeseen, mutta mahdollistaisi toiminnan edes jollain tasolla.

-Läheskään kaikkia sellaisia työkaluja, jotka mahdollistaisivat turvallisen toiminnan, ei ole otettu käyttöön. Nämä pitäisi punnita ennen anniskeluaikojen rajoittamista ja kartoittaa yhdessä asiantuntijoiden kanssa. Tämä vaatii, että mukana olisi yksi käytännössä ravintola-alan työskentelytavat tunteva henkilö ja palvelumuotoilija.

-Tavoite pitäisi olla tehdä Suomesta maailman turvallisin maa matkustaa, yöpyä ja syödä. Tämä on täysin toteutettavissa, jos vain tahtoa löytyy.