Asiantuntija lausunto

Toimitti:
Henri Alen
Ravintoloitsija

Päivämäärä 6.9.2021

Vastaanottaja:
Talousvaliokunta

Asia: HE 118/2021 vp Hallituksen esitys eduskunnalle laiksi tartuntatautilain 58 d §:n muuttamisesta

Huomiot pääasiallisesta sisällöstä:

Lakimuutoksen suunta on hyvä ja antaa selkeän signaalin siitä että tapahtuma-alan elinkeino oikeutta halutaan helpottaa ja rajoituksia purkaa. Kaksi kriittistä asiaa pitää kuitenkin huomioida jotta laki myös auttaa toimialoja eteenpäin ja taloudellisesti kannattavaan toimintaan. Useat tapahtumat ja esiintymiset tapahtuvat perinteisesti klo 23:00 jälkeen. Ravintola-ala ja tapahtumatuotanto menevät pitkälti käsikädessä varsinkin freelancer-taiteilijoiden ja ravintolassa tapahtuvien tilaisuuksien muodossa. Ravintolan myynti, ja artistien toimeentuloa jarruttaa klo 22:00 loppuva anniskelu nykylainsäädännöllä leviämisalueiksi luokitelluilla alueilla.

Tilanteen peilaamista sairaalakapasiteettiin kannatan, mutta sen tulee näkyä myös elinkeinoa rajoittavissa toimissa kuten ravintoloiden aukiolo-ajoissa.

Ravintolat ovat ympäristöjä turvallisimmasta päästä:

Ravintolat ovat kampaamojen ja hotellien ohella lähes ainoita paikkoja, joissa digitaalinen ajanvaraus on arkipäivää. Asiakkaiden määrä, saapumisaika ja hallinta ovat aivan eri tasolla verrattuna muihin kaupan- tai palvelualan yrityksiin. Vanhan tupakkalain jäännöksenä myös ilmastoinnit ovat tehokkaampia kuin monella muulla toimialalla ja kokit työskentelevät pitkälti lateraalisen ilmastoinnin alla, kuten leikkaussaleissa. Myös omavalvonta on huippuluokkaa maailman mittakaavassa. Jos näitä instrumentteja osataan ohjata oikein, voimme olla maailman huippua ravintoloiden ja tapahtumien suhteen.

Ennakkoon varatulla pöydällä olisi mahdollista turvallisesti ja järkevästi höllentää myös pubien- ja yökerhojen toimintaa, ja luoda tuloja myös artisteille. Mitään järkevää syytä ei ole jättää tätä optiota käyttämättä ellei tartuntautilakia kumota kokonaan ennen määräaikaa eli vuoden loppua.

Altistumisen karanteenikäytännöt uhka toimeentulolle ja ruokatuotannolle

Pitkät karanteenit liittyen mahdollisiin tartuntoihin aiheuttavat suurta vahinkoa niin alkutuotannolle, ravintoloille kuin ruokatehtaille. Karanteenista olisi suotavaa päästä pois negatiivisella korona-testillä. Ruoan prosessointi voi olla kiinni siitä että työntekijät ovat töissä, eivätkä karanteenissa. Tämä koskee niin ravintoloita, ruokatehtaita kuin kaikkia alalla olevia ihmisiä. Kyseessä on tärkeä asia niin Suomen omavaraisen ruokatuotannon suhteen, kuin sen että alkutuottajan raaka-aine ei jää käyttämättä. Ruoan tuotantopanosten, työn kannattavuuden ja liiketoiminnan kannattavuuden suhteen asia on äärimmäisen tärkeä.

Koonti sisällöstä:

- Elinkeinotoiminnan elvyttämiseksi pitää ravintoloiden aukiolo-aikojen rajoittamista punnita uudelleen.
- Mahdollinen pöytävaraus optiona vapautuneelle aukiololle.
- Karanteeni säädöksiä tulisi höllentää, joka auttaisi yrityksiä ja yhteisöjä paremmin reagoimaan altistumisista johtuvaan työntekijä pulaan.
- Pandemia tilannetta tulisi peilata vahvemmin sairaaloiden kantokykyyn kuin tartuntoihin.
- Vuoropuhelua alojen ja terveysviranomaisten välillä tulee vielä parantaa, ja pyrkiä kunnianhimoisesti avaamaan yhteiskuntaa myös turismille jonka varaan isojen kaupunkien infra on luotu.