

80% restauratorów oszukuje klientów

27 kwietnia 2018

Z raportu Inspekcji Handlowej wynika, że 80 proc. restauratorów oszukuje swoich klientów.



Inspekcja Handlowa skontrolowała restauracje, bary i smażalnie w miejscowościach turystycznych. Przed nami sezon letni, a więc właściciele powinni dokładać wszelkich starań by wyrobić sobie dobrą opinię wśród wczasowiczów. Przed nimi ogrom pracy, bo jak na razie branża gastronomiczna świeci przykładem złych praktyk i to zarówno na poziomie jakościowym, jak i na płaszczyźnie praw pracowniczych, co wykazywały kontrole PIP, przeprowadzone w 2017 roku.

Zamawiasz kebab z baraniną? Najczęściej dostaniesz wołowinę. Masz ochotę na góralskiego oscypka na północy Polski? Możesz o nim pomarzyć, bo w barze otrzymasz roladę ustrzycką, która oscypka jedynie udaje. Podobne przypadki odnotowano w 4/5 przedsiębiorstw z branży restauracyjnej. Inspekcja zwraca również uwagę, że właściciele używają tańszych odpowiedników znanych towarów. Zamiast oliwy z oliwek otrzymujemy jedynie olej z wytłoczyn oliwkowych. Masło jest w istocie miksem

mleczno-roślinnym. Domowej roboty hummus pochodzi z najbliższego sklepu spożywczego.

– Kontrola wykazała, że jakość potraw i rzetelność obsługi w restauracjach w miejscowościach wypoczynkowych pozostawiają dużo do życzenia – mówi w rozmowie z „Wyborczą” Marek Niechciał, prezes Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów. – Zdarza się, że turyści są tam wręcz oszukiwani. Dostają tańsze mięso, ryby lub sery niż obiecano im to w menu, a porcje bywają niedoważone – wskazuje.

To jednak nie wszystko. Inspekcja Handlowa wystawiła 25 mandatów w związku z obecnością na półkach złej jakości lub żywności lub takiej z zafałszowaną datą ważności. Łącznie ukarano przedsiębiorców na kwotę 28,1 tys. zł. Pozostałe 45 mandatów przyniosło 8,6 tys. zł.

Jeszcze gorzej przedsiębiorcy gastronomiczni radzą sobie z przestrzeganiem prawa pracy. Dzięki kontrolerom Państwowej Inspekcji Pracy wiemy, że aż 80 proc. właścicieli restauracji z Warszawy i Trójmiasta zatrudnia na umowach o dzieło bądź zlecenie, co jest ewidentnym naruszeniem obowiązujących przepisów, gdyż praca wykonywana według harmonogramu, pod nadzorem, w wyznaczonych ramach godzinowych spełnia wymogi stosunku pracy, a w takim przypadku jedyną dozwoloną formą jest umowa o pracę. Właściciele są jednak zdania, że przestrzeganie prawa zagraża istnieniu ich przybytków, a na temat własnej działalności mają zwykle bardzo dobre zdanie. Restaurator, a zarazem prezes Związku Przedsiębiorców i Pracodawców, Cezary Kaźmierczak w tegorocznych wypowiedziach na temat planowanej likwidacji śmieciowych form zatrudnienia ostrzegał, że oznaczać to będzie konieczność zamknięcia wielu lokali.

– Mam nadzieję, że rząd nie zgodzi się na te propozycje, które na razie znamy tylko z przecieków. Gdyby weszły w życie, sparaliżowałyby gospodarkę – mówi rzecznik interesu polskich kapitalistów. Nasuwa się zatem pytanie – czy przedsiębiorstwo,

którego rentowność jest warunkowana działaniami naruszającymi porządek prawny, jest faktycznie potrzebne z punktu widzenia interesu społecznego? Dlaczego zapewnienie standardów bezdyskusyjnie obowiązujących w krajach Unii Europejskiej, jest w Polsce uznawane za śmiertelne zagrożenie?

O najczęściej pojawiające się problemy zapytaliśmy Macieja, byłego pracownika gastronomii i związkowca. – Praca na czarno, trudna do przewidzenia liczba godzin, pracowanie po ponad 200 godzin w miesiącu i nadgodziny płacone tak samo samo jak zwykłe godziny, przedmiotowe traktowanie ludzi, presja na przychodzenie do pracy podczas choroby, brak ubezpieczenia chorobowego czy prawa do urlopu, niskie stawki, ciężka praca w wysokich temperaturach, praca po kilkanaście godzin dziennie – wymienia jednym tchem nasz rozmówca.

Wygląda więc na to, że właściciele przybytków gastronomicznych kultywują w swoich lokalach niemal wszystkie patologie rynku pracy, a w połączeniu ze szwindlami wykręcanymi klientom wyłania się obraz istnego kryminału na poziomie całej branży.

Autorstwo: PN

Zdjęcie: [webandi](#) (CC0)

Źródło: [Strajk.eu](#)