

Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego apeluje do rządu, by restauracje hotelowe mogły obsługiwać gości stacjonarnie



Apelujemy do rządu, aby restauracje hotelowe mogły obsługiwać gości hotelowych stacjonarnie, a nie w trybie „na wynos” – napisała Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego w liście do premiera, w związku z ograniczeniami dla gastronomii, które będą mogły sprzedawać jedynie „na wynos”.

Jak powiedział PAP sekretarz generalny IGHP Marcin Mączyński, branża ma nadzieję, że goście hotelowi będą mogli korzystać z restauracji hotelowych stacjonarnie, a nie tylko w opcji „na wynos”. „Udało nam się przekonać rządzących, aby zakaz dotyczących basenów nie obowiązywał w hotelach, teraz liczymy na podobną decyzję ws. restauracji” – dodał.

Jak mówił Mączyński, jak tylko pojawiły się medialne doniesienia o tym, że może zostać wprowadzony zakaz działalności restauracji, barów na terenie Polski, włączając w to gastronomię hotelową, Izba wysłała list z prośbą do premiera. Zdaniem Izby bezpieczniejsza jest obsługa gości w restauracji hotelowej przy zachowaniu reżimu sanitarnego, zachowaniu odległości między osobami i innych ograniczeń, niż umożliwienie im szukania wyżywienia poza hotelem.

Mączyński zapewnił, że po półrocznym okresie funkcjonowania w

zaostrzonym reżimie sanitarnym hotele wyspecjalizowały się w bezpiecznej obsłudze gastronomicznej, bez której funkcjonowanie naszych obiektów jest ułomne.

Przypomniał, że powszechnie wprowadzono standardy sanitarne opracowane przez IGHP, MR, GIS i POT.

Izba podkreśliła w apelu, że frekwencja we wszystkich hotelach jest tak niewielka, że nie ma niebezpieczeństwa naruszenia wymaganego dystansu społecznego w restauracjach hotelowych.

W piątek premier Mateusz Morawiecki zapowiedziała, że od soboty 24 października br. lokale gastronomiczne będą mogły wydawać jedynie dania na wynos przez dwa tygodnie. Ograniczenie to może zostać przedłużone, „jeśli pod koniec drugiego tygodnia nie zauważymy zmiany w liczbie zakażeń lub co gorsza, jeśli ta liczba będzie rosła”.

Premier podkreślił, że „zdaniem specjalistów, w pomieszczeniach gastronomicznych znajduje się bardzo dużo osób na niewielkiej powierzchni. W związku z tym dochodzi do częstych zakażeń, a maseczka nie jest tam używana; te pomieszczenia są słabo wietrzone”.

Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego od 2003 roku reprezentuje środowisko biznesu hotelowego i gastronomicznego w kontaktach z administracją państwową na szczeblu lokalnym, regionalnym, krajowym oraz na forum Unii Europejskiej. Jest największą organizacją samorządu gospodarczego w branży hotelarskiej – czytamy na stronie Izby.

Autorka: *Longina Grzegórska-Szpyt*