

---

Adrianna Linkowska, studentka studiów pierwszego stopnia w ZPSB

Zachodniopomorska Szkoła Biznesu

---

## Syndrom gotującej się żaby, czyli o polskiej gastronomii w czasach koronawirusa

### Streszczenie

Artykuł przedstawia krytyczną sytuację, w jakiej znalazła się polska gastronomia w czasach pandemii. Wsparcie oferowane przez państwo nie jest wystarczające, przez co wiele lokali żeby przetrwać musi łamać obostrzenia, w innym przypadku grozi im bankructwo. Autorka chciała ukazać w artykule fakt, że zamykając branżę gastronomiczną cierpią nie tylko właściciele lokali, ale również pracownicy zatrudniani przez pracodawców jak i firmy zewnętrzne, dostarczające dobra do restauracji.

### Słowa kluczowe

kryzys, syndrom gotującej się żaby, gastronomia w czasach koronawirusa, dofinansowania, akcja „otwieramy”, zamknięcie lokali

### Wstęp

Od roku w Polsce i na całym świecie ludzie żyją w stanie epidemii. Z dnia na dzień, musieli zmienić swoje przyzwyczajenia i to, co dotychczas było normalne, obecnie jest niedopuszczalne. Ograniczone zostały pewne sfery życia, głównie towarzyskiego. Zalecana jest izolacja i powściągliwość w kontaktach międzyludzkich. Od roku, gastronomia, jako jedna z najbardziej ograniczonych branż, jest w stanie katatonii, w bezruchu, mamiona jedynie obietnicami, że jeszcze kiedyś będzie lepiej, że świat wróci do normalności, że pomoc zapewniana przez rząd jest nader wystarczająca.

Prezentowany artykuł ma na celu zapoznać czytelnika z sytuacją branży gastronomicznej. Autorka chce ukazać w jak trudnej sytuacji znalazło się wielu przedsiębiorców oraz firm zewnętrznych. Rozwiązania proponowane przez rząd nie są satysfakcjonujące, a przebranżowienie w przypadku restauratorów jest nierealne. Czy po zakończeniu pandemii będzie możliwość odwiedzenia swoich ulubionych restauracji? Ciężko w obecnej chwili znaleźć odpowiedź na to pytanie. Ekspertki szacują, że co najmniej 30% lokali gastronomicznych może nie przetrwać kryzysu. Według najbardziej optymistycznych szacunków, rynek ma szansę powrócić do stanu z 2019 roku najwcześniej w drugiej połowie 2022 roku<sup>1</sup>.

### Syndrom gotującej się żaby

Czy słyszeliście kiedykolwiek o syndromie gotującej się żaby? Po raz pierwszy, wspomniał o nim francuski pisarz i filozof Olivier Clark. Otóż, jeśli włożysz żabę do zimnej wody i zaczniesz ją powoli podgrzewać, to żaba zacznie dostosowywać temperaturę ciała do temperatury wody. Żaba nie wyskoczy z wody, gdyż będzie czuła, że ma jeszcze na to czas, a woda nie jest jeszcze zbyt ciepła. Gdy jednak, woda będzie już się prawie gotować, żaba nie zdoła z niej wyskoczyć, bo całą swoją siłę zużyła wcześniej na dopasowanie swojej temperatury<sup>2</sup>.

Co więc ma żaba do sytuacji, w której znalazła się branża gastronomiczna w czasach koronawirusa?

Branża gastronomiczna została zamknięta, po raz pierwszy, w połowie marca 2020 roku. Z dnia na dzień, tysiące restauracji musiało wybrać między całkowitym zamknięciem na pewien, bliżej nieokreślony czas, a zmianą charakteru działalności i dostosowaniem się do serwowania swoich usług na wynos. Niestety jednak, nie wszystkie lokale gastronomiczne mogły sobie na to pozwolić.

---

<sup>1</sup> Obraz branży gastronomicznej w 2020 roku, [https://hurtidet.pl/article/art\\_id,32064/obraz-branzy-gastronomicznej-w-roku-2020/](https://hurtidet.pl/article/art_id,32064/obraz-branzy-gastronomicznej-w-roku-2020/) [data dostępu: 26/02/2021]

<sup>2</sup> M. Dziewierska, O syndromie gotującej się żaby, <https://olgarymkiewicz.pl/o-syndromie-gotujacej-sie-zaby/> [data dostępu: 1/02/2021]

Dostosowanie restauracji do sprzedaży na wynos wiąże się z wieloma dylematami logistycznymi i ekonomicznymi, a mianowicie: wybór najlepszych opakowań do serwowania na wynos; znalezienie odpowiedniego samochodu; zatrudnienie dostawcy lub zlecenie dostawy jednej z wielu zewnętrznych firm, które pobierają prowizję, nawet do 30% wartości całego zamówienia. Takie rozwiązanie nie jest dla restauratorów korzystne, często wręcz jest na skraju opłacalności.

Autorka chciałaby również zwrócić uwagę na lokale, serwujące jedynie napoje alkoholowe – puby, bary, kluby. Zgodnie z ustawą o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi sprzedaż napojów alkoholowych na wynos jest zakazana<sup>3</sup>. Pracownicy branży alkoholowej, w obecnej sytuacji, wegetują, czekając na odmrożenie gospodarki. Jedynym, dotychczas zaproponowanym, rozwiązaniem jest przebranżowienie<sup>4</sup>.

Oczywiście, gastronomia nie jest usługą pierwszej potrzeby i przez jakiś czas, każdy człowiek jest w stanie sobie bez niej poradzić. Jednakże należy pamiętać, że oprócz konsumentów, branża ta zrzesza wielu pracowników – kelnerów, barmanów, pomocników kuchennych, kucharzy, dostawców, hurtownie alkoholowe, firmy leasingowe, dostarczające wyposażenie do lokali czy chociażby serwisowe, dla których gastronomia była sposobem nie tylko na zarabianie pieniędzy, ale też na życie. Jaką pomoc otrzymali oni dotychczas? Czy jest ona wystarczająca i gwarantuje im przetrwanie?

### Dofinansowania i świadczenia

Przed wszystkim, pracownicy zatrudnieni na podstawie umowy zlecenia, która przeważa wśród pracowników branży, mają prawo do ubiegania się o miesięczne świadczenie postojowe, (w wysokości 2080 lub 1300 złotych)<sup>5</sup>, wypłacane maksymalnie trzy razy od marca 2020. Aby jednak to świadczenie otrzymać należy być zatrudnionym najpóźniej od 31 marca 2020 roku. Trzy razy w trakcie prawie 6 miesięcy zamknięcia branży, to naprawdę małe sumy, niewystarczające na utrzymanie rodziny.

Pracodawca z kolei, mógł do tej pory trzykrotnie złożyć wniosek o pożyczkę na pokrycie bieżących kosztów prowadzenia działalności w wysokości 5 tysięcy złotych<sup>6</sup>.

Ponadto przedsiębiorca może wnioskować o subwencję wypłacaną przez PFR w ramach tarczy finansowej. Aby takie wsparcie otrzymać należy spełnić szereg wymagań takich jak, na przykład: konieczność prowadzenia działalności gospodarczej w trzech datach: 31 grudnia 2019 roku, 1 listopada 2020 roku i w dniu składania wniosku; odnotowanie spadku obrotów gospodarczych o minimum 30 procent od 1 kwietnia 2020 roku do 31 grudnia 2020 roku lub od 1 października 2020 roku do 31 grudnia 2020 roku względem tego samego okresu rok wcześniej; a także nie wolno posiadać zaległości w opłacaniu podatków i składek na ubezpieczenia społeczne na 31 grudnia 2019 roku lub na 31 grudnia 2020 roku<sup>7</sup>.

Wiele miast zdecydowało się także na obniżenie czynszów najmu lokali gastronomicznych w okresie od marca do czerwca oraz od października do grudnia 2020 roku<sup>8</sup>. Rozwiązanie to, z pewnością przyniosło ulgę właścicielom lokali wynajmowanych od miasta. Z drugiej strony, wiele lokali należy do osób prywatnych i obniżenie czynszu zależy tylko i wyłącznie od nich – ich sytuacji finansowej, a także ich dobrej woli.

Dodatkowo, w trakcie obostrzeń, przedsiębiorcy mogą składać wnioski o zwolnienie z opłacania składek ZUS<sup>9</sup>.

<sup>3</sup> Dz. U. 1982 Nr 35 poz. 230

<sup>4</sup> Wypowiedź wiceministra finansów o przebranżowieniu wywołała ostre komentarze, <https://businessinsider.com.pl/finanse/tarcza-antykryzysowa-na-jesien-wiceminister-patkowski-o-przebranżowieniu/wkkev76> [data dostępu: 3/02/2021]

<sup>5</sup> Świadczenie postojowe dla osób prowadzących działalność gospodarczą, <https://www.zus.pl/baza-wiedzy/biezace-wyjasnienia-komerek-merytorycznych/firmy/-/publisher/details/1/swiadczenie-postojowe-dla-osob-prowadzacych-dzialalnosc-gospodarcza/2551468> [data dostępu: 4/02/2021]

<sup>6</sup> Nowa tarcza antykryzysowa: Dotacje i świadczenia dla firm w listopadzie, <https://zus.pox.pl/zus/koronawirus-dotacje-i-swadczenia-dla-firm-w-listopadzie.htm> [data dostępu: 4/02/2021]

<sup>7</sup> Tarcza finansowa, <https://pfr.pl/> [data dostępu: 4/02/2021]

<sup>8</sup> Miasta wspierają branżę gastronomiczną. Duże obniżki czynszów za listopad, <https://samorzad.pap.pl/kategoria/aktualnosc/miasta-wspieraja-branze-gastronomiczna-duze-obnizki-czynszow-za-listopad> [data dostępu: 4/02/2021]

<sup>9</sup> Zwolnienie ze składek w ramach tarczy 6.0, <https://www.pit.pl/aktualnosc/zwolnienie-ze-skladek-w-ramach-tarczy-6-0-wazny-warunek-zus-1002739> [data dostępu: 5/02/2021]

## Otwarcie lokali mimo obostrzeń

Oferowana pomoc jest niestety jedynie kroplą w morzu potrzeb restauratorów. Dlatego, część z nich zdecydowała się na bardziej konkretne i nieco radykalne rozwiązania, wobec marazmu rządu. Powstała nawet ogólnopolska akcja pod hasłem przewodnim „OTWIERAMY”<sup>10</sup>. Czy jednak otwarcie lokali mimo obostrzeń przyniosło przedsiębiorcom oczekiwane skutki? Czy też spotkało się raczej ze społecznym ostracyzmem?

Odpowiedź na powyższe pytania nie jest jednoznaczna. Otóż, w lokalach, które postanowiły się otworzyć mimo obostrzeń, trudno jest o wolne miejsce bez rezerwacji. Jednak, ich właściciele wielokrotnie informują o problemach, jakie stwarza im rząd. Od drzwi wejściowych blokowanych przez policję, przez wzmożone kontrole z niemal wszystkich instytucji państwowych, po groźby o odebraniu dotychczas otrzymanego wsparcia finansowego z tarcz antykryzysowych.

Zdaniem autorki dożyliśmy czasów, w których wypicie kawy stacjonarnie w kawiarni brzmi egzotycznie, a w dodatku nieco nielegalnie, gdyż klientom, korzystającym z restauracji otwartych w ramach „buntu przedsiębiorców”, mogą grozić te same sankcje, co przedsiębiorcom. Taka wizyta może zakończyć się mandatem, wystawionym na podstawie kodeksu wykroczeń, karą administracyjną, na przykład od sanepidu, a nawet oskarżeniem na podstawie przepisów kodeksu karnego<sup>11</sup>.

## Zamknięcie lokali z dnia na dzień

Pozostając w temacie finansów, warto skupić się także na samym funkcjonowaniu branży gastronomicznej. Dwukrotnie branża została zamknięta nagle, w bardzo niekorzystnym momencie, czyli tuż przed samym weekendem. Właściciele lokali znaleźli się w wyjątkowo trudnej sytuacji – z jednej strony, restauracje były już przygotowane na przetrwanie kilku następnym dni, z drugiej natomiast, rząd wymusił na nich zamknięcie z dnia na dzień. Problemem w tym przypadku, nie były jedynie bezsensownie wydane pieniądze na produkty spożywcze, ale także konieczność przetworzenia lub wyrzucenia części z nich. Obydwa aspekty są sprzeczne z tak popularnymi na całym świecie nurtami, jak „zero waste” czy byciem „eko”.

Należy podkreślić także, iż branża gastronomiczna nie ogranicza się do kelnera, kucharza i barmana. Prócz pracowników bezpośrednich, istnieje wiele osób, które na restaurację mają wpływ mniej widoczny, jednak niemniej ważny, są to między innymi: lokalni producenci mięsa, serów, rolnicy, wytwórcy tekstyliów, floryści, a także pralnie chemiczne (piorące obrusy czy odzież pracowniczą). Wraz z zamknięciem restauracji, wielu z nich straciło stałych klientów na swoje usługi. Ponadto, nie zostali oni uwzględnieni w pomocy rządowej, ponieważ ich branża nie została bezpośrednio zamknięta – nie reprezentują podanego przez rząd kodu PKD<sup>12</sup>.

## Podsumowanie

Polska gastronomia z pewnością znalazła się w trudnej sytuacji, zamknięta jako jedna z pierwszych, w kolejce do odmrożenia jest jedną z ostatnich.

To właśnie gastronomia jest tą gotującą się żabą. Powoli, po cichu, jeszcze chwilę wytrzyma, jeszcze zdoła się dopasować i przetrwać kolejny miesiąc. Tylko czy zużywając całą swoją energię zdąży wydostać się z gotującej wody? Ile lokali zniknie z kulinarnej mapy Polski? Czy rząd przedstawi satysfakcjonujące wsparcie tej branży? Na ten moment autorka nie jest w stanie uzyskać satysfakcjonujących odpowiedzi na zadane pytania. Istnieje szansa, że wyklarują się one w najbliższym czasie. Tylko, kiedy ten czas nadejdzie?

<sup>10</sup> M. Bellon, Od dziś wiele biznesów otwiera się mimo restrykcji. To już masowa akcja, <https://businessinsider.com.pl/firmy/akcja-otwieramy-jest-juz-masowa-biznesy-zapraszaja-klientow-mimo-restrykcji/ll2dewt> [data dostępu: 5/02/2021]

<sup>11</sup> M. Gałczyńska, Wypowiedź adwokatów z Inicjatywy Wolne Sądy, <https://wiadomosci.onet.pl/tylko-w-onecie/koronawirus-co-grozi-za-wejscie-do-restauracji-w-czasie-lockdownu/yeeprc6> [data dostępu 5/02/2021]

<sup>12</sup> Polska Klasyfikacja Działalności (Gospodarczych)

Być może w przyszłości, rząd postanowi stworzyć Polski Holding Restauracyjny i, obok dużych, sieciowych i małych, rodzinnych restauracji, powstaną restauracje Polskie. Pierwsza z nich – WARS S.A., działa już stacjonarnie, mimo obostrzeń<sup>13</sup>.

### Bibliografia

- Bellon M., Od dziś wiele biznesów otwiera się mimo restrykcji. To już masowa akcja, <https://businessinsider.com.pl/firmy/akcja-otwieramy-jest-juz-masowa-biznesy-zapraszaja-klientow-mimo-restrykcji/112dewt>
- Bereźnicki J., Zakaz prowadzenia gastronomii stacjonarnej wydłużony. Rząd zrobił wyjątek dla Warszawy, <https://spidersweb.pl/bizblog/zakaz-gastronomia-wars-wyjatek/>
- Dziewierska M., O syndromie gotującej się żaby, <https://olgarymkiewicz.pl/o-syndromie-gotujacej-sie-zaby/>
- Dz. U. 1982 Nr 35 poz. 230
- Gałczyńska M., Wypowiedź adwokatów z Inicjatywy Wolne Sądy, <https://wiadomosci.onet.pl/tylko-w-onecie/koronawirus-co-grozi-za-wejscie-do-restauracji-w-czasie-lockdownu/yeeprc6>
- Miasta wspierają branżę gastronomiczną. Duże obniżki czynszów za listopad, <https://samorząd.pap.pl/kategoria/aktualnosci/miasta-wspieraja-branze-gastronomiczna-duze-obnizki-czynszow-za-listopad>
- Nowa tarcza antykryzysowa: Dotacje i świadczenia dla firm w listopadzie, <https://zus.pox.pl/zus/koronawirus-dotacje-i-swiadczenia-dla-firm-w-listopadzie.htm>
- Obraz branży gastronomicznej w 2020 roku, [https://hurtidetal.pl/article/art\\_id,32064/obraz-branzy-gastronomicznej-w-roku-2020/](https://hurtidetal.pl/article/art_id,32064/obraz-branzy-gastronomicznej-w-roku-2020/)
- Świadczenie postojowe dla osób prowadzących działalność gospodarczą, <https://www.zus.pl/baza-wiedzy/biezace-wyjasnienia-komerek-merytorycznych/firmy/-/publisher/details/1/swiadczenie-postojowe-dla-osob-prowadzacych-dzialalnosc-gospodarcza/2551468>
- Tarcza finansowa, <https://pfr.pl/>
- Wypowiedź wiceministra finansów o przebranzowieniu wywołała ostre komentarze, <https://businessinsider.com.pl/finanse/tarcza-antykryzysowa-na-jesien-wiceminister-patkowski-o-przebranzowieniu/wkkev76>
- Zwolnienie ze składek w ramach tarczy 6.0, <https://www.pit.pl/aktualnosci/zwolnienie-ze-skladek-w-ramach-tarczy-6-0-wazny-warunek-zus-1002739>

## **Boiling frog syndrome – Polish gastronomy in the time of the Coronavirus**

### **Summary**

The article presents the critical situation in which Polish catering industry found itself in times of pandemic. Support offered by the state is not sufficient, which means that many establishments must violate restrictions in order to survive, otherwise they are threatened with bankruptcy. The author wanted to show in the article that by closing down the catering industry suffer not only the owners of establishments, but also employees hired by employers and external companies that provide goods to the restaurant.

### **Keywords**

crisis, boiling frog syndrome, food service in the coronavirus, subsidies, „we’re opening” campaign, restaurant closures

<sup>13</sup> J. Bereźnicki, Zakaz prowadzenia gastronomii stacjonarnej wydłużony. Rząd zrobił wyjątek dla Warszawy, <https://spidersweb.pl/bizblog/zakaz-gastronomia-wars-wyjatek/> [data dostępu: 5/02/2021]