Espresso
Českomoravský odborový svaz pohostinství, hotelů a cestovního ruchu
duben 2017

KONTROLA EVIDENCE PRACOVNÍ DOBY

Dodržování vedení správné evidence pracovní doby je dlouhodobým problémem našeho odvětví. Na její kontrolu se zaměřuje i Státní úřad inspekce práce a podle jeho informace tato problematika se řadí do horní poloviny evidovaných nedostatků.

Základní ukotvení evidence pracovní doby lze nalézt v ust. § 96 zákoníku práce. Dle tohoto ustanovení je zaměstnavatel povinen vést u jednotlivých zaměstnanců evidenci s vyznačením začátku a konce odpracované směny, práce přesčas, další dohodnuté práce přesčas, noční práce a doby pracovní pohotovosti. Nedostatky v evidenci pracovní doby jsou velmi častým důvodem k podnětům fyzických osob na orgány inspekce práce.

Důležitost evidence pracovní doby lze dovodit např. i z rozsudku Nejvyššího soudu (sp. zn. Cdo 4166/-2015): „Z hmotněprávní úpravy obsažené v ustanoveních § 114 a § 96 odst. 1 písm. a) zákoníku práce, která vymezuje obsah povinností tvrzení a důkazní povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele vyplývá, že ve sporu o zaplacení mzdy za práci přesčas má žalobce jako zaměstnanec břemeno tvrzení o tom, že mezi ním a žalovaným zaměstnavatelem byl uzavřen (vznikl) pracovní poměr a že pro zaměstnavatele vykonal práci přesčas a po jakou dobu. Prokazuje-li zaměstnanec své tvrzení toho, že pro zaměstnavatele vykonal práci přesčas evidencí odpracované práce přesčas, a brání-li se žalovaný zaměstnavatel oproti požadavku zaměstnance na zaplacení mzdy za práci přesčas námitkou, že žalující zaměstnanec pro něj práci nevykonal, nemá (nemůže mít) ohledně tvrzení o tom, že byla práce přesčas vykonána, důkazní povinnost, ale nese břemeno tvrzení o tom, že příslušná evidence odpracované práce přesčas neodpovídá skutečnosti (a že tedy zaměstnanec nepracoval přesčas vůbec nebo alespoň v jím tvrzeném rozsahu), a má povinnost označit k tomuto tvrzení důkazy“. Pokud tedy zaměstnanec jako žalobce hodnověrně prokáže, že práci přesčas pro zaměstnavatele vykonal, tak bude zaměstnavatel obtížně prokazovat opak.

V obdobné věci, kde hrála evidence pracovní doby zásadní význam, vyslovil Nejvyšší soud právní názor, dle něhož „prokáže-li zaměstnanec ve sporu o zaplacení mzdy, že mu vznikl pracovní poměr, ubrání se zaměstnavatel proti zaměstnancovu tvrzení, že pro něho v určité době vykonal práci, jen jestliže bude tvrdit a prokáže-li, že podle jím vedené evidence pracovní doby zaměstnanec v této době nepracoval; zaměstnanec má za takového stavu věci právo na mzdu, bude-li tvrdit a prokáže-li, že evidence pracovní doby vedená zaměstnavatelem neodpovídá skutečnosti a že opravdu vykonal pro zaměstnavatele práci“.

Z pohledu dikce ust. § 96 zákoníku práce může dojít v rámci kontrolního zjištění ke konstatování, že z pohledu evidence pracovní doby nebyla tato vedena vůbec, nebo že vykazovala nedostatky v podobě absence např. evidence přesčasové práce nebo noční práce. Samozřejmě z pohledu následných důsledků, resp. případného postupu v navazujícím správním řízení ve věci možného spáchání správního deliktu zakotveného v ust. § 28 odst. 1 písm. l) zákona o inspekci práce, za který lze uložit pokutu až do výše 400 tis. Kč, je nutné zohlednit rozdíl mezi naznačenými porušeními, nebo jistě bude představovat větší závažnost porušení spočívající v celkové absenci vedení evidence pracovní doby než jednotlivá porušení obsahových náležitostí této evidence. Dále bude muset být přihlédnuto i k tomu, zda v důsledku takto nedostatečně vedené evidence pracovní doby bylo znemožněno posoudit i plnění dalších povinností s evidencí

KONTROLA EVIDENCE ...
pokračování na druhé straně

Obsah:

- Kontrola evidence pracovní doby
- Exekuce, osobní bankrot...
- Molekulární gastronomie
- Valná hromada SOCR ČR
- Konference ZO v hotelu Panorama

KONTROLA EVIDENCE ...
pokračování z předchozí strany

pracovní doby souvisejících - např. odměňování, poskytování dostatečné nepřetržité doby odpočinku mezi směnami, dodržování bezpečnosti a ochrany zdraví při práci atd.

Obvyklou otázkou v praxi bývá, zda je zaměstnavatel povinen evidovat i přestávku na jídlo a oddech ve smyslu ust. § 88 zákoníku práce, když tato povinnost explicitně z ust. § 96 odst. 1 písm. a) zákoníku práce nevyplývá. Není sice povinností zaměstnavatele v rámci evidence pracovní doby vyznačit, kdy byla čerpána přestávka na jídlo a oddech, nicméně je pro něj stěžejní, že tato přestávka se nezapočítává do pracovní doby. V takovém případě pak je povinen vyznačit přerušení směny touto přestávkou konkrétními časovými údaji. Pokud by tak neučinil a přestávku na jídlo a oddech časově od směny neoddělil, v důsledku by z evidence pracovní doby mohlo vyplývat, že zaměstnanec pracoval nejméně o 30 min déle, než tomu tak skutečně bylo, což by dále vedlo k potenciálním zjištěním práce přesčas. Lze tedy konstatovat, že ačkoli ust. § 96 zákoníku práce po zaměstnavateli nepožaduje výslovné časové údaje o evidenci pracovní doby, s ohledem na délku směny by její přerušení touto přestávkou zaevidováno být mělo.

Pokud jde o samotnou evidenci, pak ta musí být vedena k jednotlivým zaměstnancům a nestačí vést „evidenci zjednodušenou". Zaměstnavatel je povinen vést evidenci podle jednotlivých zaměstnanců, tedy každý zaměstnanec musí mít svůj individuální evidenční spis (účet). Z evidence musí vyplývat údaje o odpracované pracovní době, včetně práce přesčas a noční práce. Je potřeba dodat, že horní hranice sankce 400.000 Kč za správní delikt spočívající v nevedení evidence pracovní doby představuje poměrně nízkou částku vzhledem k důležitosti, kterou pro další oblasti zákoníku práce představuje. Evidence pracovní doby je základem pro výpočet a vyplacení celé mzdy vč. příplatků za práci v noci, ve svátek, v sobotu a v neděli, odvíjí se od ní spravedlivé zajištění nároků v oblasti sociální, zdravotní a důchodové.

Zaměstnavatelé běžně využívají různé elektronické systémy evidence docházky, které mohou být rovněž předmětem kontrolního zjištění. V praxi to vypadá tak, že zaměstnanec přijde na místo, kde se obvykle čipovou kartou přihlásí do systému, následně musí přejít v objektu zaměstnavatele přejít na místo výkonu své práce a není vyloučeno, že se před započetím pracovní činnosti např. převléká v šatně a teprve poté mu začne směna a začne vykonávat práci. Je třeba si uvědomit, že zákoník práce v rámci povinnosti vést evidenci pracovní doby požaduje informace o začátku a konci pracovní směny, z čeho se dovozují další skutečnosti, nikoliv evidence pobytu zaměstnance na pracovišti. Elektronické evidence tedy může být určitým podkladem pro zpracování evidence pracovní doby, nicméně velmi obtížně tuto evidenci může nahradit, a to zvláště v situaci, kdy zaměstnanec eviduje pouze svůj příchod a odchod z pracoviště, nikoli délku směny a už vůbec ne případné práce přesčas, v noci apod.

Opět tedy ocitujeme z judikatury k evidenci pracovní doby: „zákoník práce neurčuje, jakým způsobem (jakou formou) má být pracovní doba evidována. Záleží tedy pouze na zaměstnavateli, jemuž je povinnost vést evidenci pracovní doby uložena, jaký způsob evidence zvolí tak, aby byl průkazný a vypovídal o tom, zda zaměstnanec odpracoval či neodpracoval stanovenou (nebo dohodnutou) pracovní dobu, kdy ji odpracoval, v jakém rozsahu, případně o dalších skutečnostech, které jsou významné pro posuzování nároků s odpracováním pracovní doby souvisejících".

DaG

Exekuce, osobní bankrot a práva věřitelů a dlužníků

Dne 30. 3. 2017 se v hotelu Occidental v Praze konal odborný kulatý stůl na téma uvedené v nadpisu článku. Toto téma je aktuální především proto, že ministerstvo spravedlnosti připravuje novelu občanského soudního řádu, exekučního řádu a insolvenčního zákona. K tomu se vyjádřil ministr spravedlnosti Robert Pelikán. Uvedl, že Česká republika má velmi přísná pravidla pro oddlužení v porovnání s evropskými státy. Proto se ministerstvo spravedlnosti inspirovalo právní úpravou v Německu. Bude se jednat o oddlužení s prodloužením lhůty z 5 na 7 let a odstraní se závislost na procentu závazků, i když určitá závislost zůstane. Kdo by zaplatil polovinu závazků, oddlužil by se za tři roky, kdo 30 % oddlužil by se za 5 let a kdo nedosáhne ani na 30 %, tak se oddluží po 7 letech. Lidé pak budou moci do oddlužení vstoupit pouze jednou. Současně se zpřísní podmínky pro insolvenční správce, kteří budou muset s dlužníky více spolupracovat a kontrolovat je.

Po ministru spravedlnosti vystoupil Mgr. Tomáš Palla, právník ČMKOS, který přivítal zpřísnění zákona o spotřebitelských úvěrech, jež nyní poskytuje vyšší ochranu spotřebitelům. V minulosti měli poskytovatelé úvěrů přílišnou volnost, kterou se podařilo významně omezit s tím, že od roku 2011 se již nejedná o volnou živnost.

Dále vystoupila Mgr. Pavla Fučíková, prezidentka Exekutorské komory ČR. Upozornila na skutečnost, že 49 % dlužníků má nyní 4 a více exekucí. U fyzických osob probíhalo v roce 2016 celkem 4,5 milionu exekucí proti 834 dlužníkům a u právnických osob potom 228 tisíc exekucí proti 68 tisícům dlužníků. Celková vymáhaná částka v roce 2016 činila 325 miliard Kč. V roce 2016 bylo nařízeno 680 tisíc exekucí, nejvíce pak v Praze a Ústeckém kraji. Největší počet exekucí mají občané mezi 28 - 47 lety, jde zhruba o 2,6 milionu exekucí. Nezanedbatelný počet mají i starší lidé. U občanů starších 68 let je registrováno 110 tisíc exekucí. Velmi časté jsou exekuce na výživné a v souvislosti s vymáháním dlužných alimentů bylo v roce 2016 pozastaveno 1.407 řidičských oprávnění. Exekuce se koncentrují na stále užší okruh dlužníků a mnohočetnost exekucí stále zůstává jedním z nejtíživějších celospolečenských problémů. Většina pohledávek je u lidí, kteří čelí zároveň několika exekucím, a je prakticky nemožné dlužnou částku v únosném čase vymoci. P. Fučíková kritizovala novou právní úpravu insolvenčního zákona, který přináší celou řadu výkladových problémů a poskytuje příliš velkou ochranu dlužníkům před věřiteli.

Mgr. Filip Hanzlík, LL.M, hlavní právník České bankovní asociace uvedl, že v posledních 2 - 3 letech je celá řada novelizací právních předpisů k insolvenci, přičemž tvorba novel je nekoordinovaná a často jdou proti sobě. Důsledkem je nestabilita právního prostředí. Domnívá se, že novely jsou nespravedlivé vůči věřitelům, protože významně zvýhodňují dlužníky. V následující diskusi se tento názor objevoval velmi často.

Podle informace ministra Pelikána je sporné, zda se podaří dokončit legislativní proces u všech navržených novel v tomto volební období.

DaG

MOLEKULÁRNÍ GASTRONOMIE

Možná je pro vás pojem molekulární gastronomie úplně nový, ale možná, že jste o ní již něco slyšeli. Molekulární gastronomie je moderní způsob přípravy jídel, při kterém se využívají běžné suroviny společně s chemickými postupy. Používají se chemické látky a prostředky, které se standardně používají například pro konzervaci potravinových surovin nebo jejich úpravu. Ač by se tak mnohým mohlo zdát, nejedná se znehodnocení jídla chemikáliemi, ale pouze o úpravu pokrmů. Cílem je vytvoření netradiční stravy. Zcela typické pro molekulární gastronomii je změna skupenství surovin.

První zmínky o molekulární kuchyni se datují do roku 1988. Její základy položili fyzikové Nicholas Kurti a Hervé This z Oxfordské univerzity. Molekulární gastronomie má dokonce své organizace v Argentině, Švýcarsku a Španělsku. Největší rozvoj tohoto nového oboru je v současnosti ve Francii.

Věda o jídle však není novinkou konce minulého století. Pokud se podíváme do historie, tak již ve druhém století před naším letopočtem používal neznámý kuchař váhu k tomu, aby zjistil, zda je fermentované maso lehčí než čerstvé. Své poznatky si zapisoval na svitky papyru, který byl později objeven. Tato pro nás dnes banální věc však byla inspirací pro další vědce, kteří se začali více zajímat o jídlo. V posledních letech se vědci zaměřují také například na výživové hodnoty, obsahy sacharidů tuků a dalších látek.

Od doby založení je molekulární kuchyně (nově se také začíná prosazovat termín technoemociální kuchyně) rozvíjena spoustou známých světových šéfkuchařů. Jmenujme alespoň několik z nich: Grant Achatz, Richard Blais, Heston Blumenthal nebo Marcel Vigneron. V Čechách se molekulární magii věnuje kuchař Petr Koukolíček.

V molekulární gastronomii se pokrmy připravují zásadně z čerstvých surovin, které jsou běžně dostupné. Jde například o okurky, rajčata, hovězí vývar, máta a další. Nejsou předepsané žádné konkrétní suroviny, vždy záleží na fantazii kuchaře. Typickým znakem pro molekulární gastronomii je změna skupenství jednotlivých surovin a také snaha zmatení strávníka pomocí rozličných tvarů. Z okurky lze například vytvořit zelený kaviár tak, že se čerstvá okurka rozmixuje a poté se pomocí pipety okurková kaše kape do roztoku kalciku, který na povrchu okurkových kuliček vytvoří jemnou krustu. Strávník poté dostává na talíři zelený kaviár a do té doby, než vloží jídlo do úst, nemá tušení, jak může chutnat.

Molekulární gastronomie také pracuje s lidskými smysly. Naše mysl má spojeno s určitými tvary potravin i to, jak chutná. Pokud však ztužíme hovězí vývar, můžeme z něj vytvořit například hmotu, která vypadá jako špagety nebo nudle. Strávník je tak často překvapen neznámou chutí.

Během přípravy jídel se používá také tekutý dusík, který má teplotu 196 ° C. Ponořením do tekutého dusíku jsou suroviny okamžitě hluboce zmrazeny a zachovávají si pevné skupenství. Takto lze připravit ztužené alkoholické nápoje, které se podávají například ve formě tzv. amarounů, které známe ze seriálu Návštěvníci.

Molekulární kuchyně je hitem světové gastronomie. Molekulární jídla sice vypadají jako amarouny, ale jejich chuti jsou buď velmi zajímavé, anebo důvěrně známé. Jen si to představte. Na talíř vám naservírují šest průhledných zelených gelových kostiček a prohlásí, že je to klasický český okurkový salát. Nevěříte, dokud neochutnáte, protože takhle opravdu chutná. Jen nemusíte kousat. Většinou se vám totiž ďábelské výrobky chemických kuchařů rozplynou v ústech.

Více než pánve a hrnce se používají injekční stříkačky, pipety, stará dobrá šlehačková láhev na bombičky a tekutý dusík. Molekulární kuchyně je mimo jiné založena na velmi pečlivé práci kuchaře, stejně jako na jeho fantazii. A té se opravdu meze nekladou. I proto je molekulární kuchyně zábavná, a její oblíbenost stoupá – na mnoha narozeninových party se dnes už setkáte s molekulární show, stejně jako s molekulárním cateringem.

Jakkoliv vám to může znít netradičně v rámci molekulární kuchyně je možné například připravit kaviár pro vegetariány z máty, polévku v kuličkách, jedlou hlínu nebo kouřící drink. Zkušení kuchaři umí přichystat také pokrm, který vypadá jako volské oko, přičemž ale není vyroben z vejce, ale z kokosu a pomeranče. Výjimkou nejsou ani netekuté míchané nápoje jako je například mojito nebo B52 servírované v pevném skupenství.

Velice oblíbené jsou džusové kuličky. Jejich princip je založen na rozdílnostech pH (tedy je-li tekutina zásaditá či kyselá). Džus zkrátka ponoříte do lázně s rozdílným pH (směs vody a vápenaté soli) a díky daným chemickým vlastnostem začne džus tuhnout a vytvoří se krusta. Injekční stříkačkou pak dovnitř vpravíte Campari, kuličku vyjmete z lázně a opláchnete vodou, aby se zastavil proces tuhnutí. V ústech pak kulička praskne a pusu máte plnou džusu s Campari.

Zdroje: molekularnicatering.cz, Lidové noviny, Wikipedie a další

VALNÁ HROMADA SOCR ČR

Dne 5. 4. 2017 se v sídle Makro Akademie v Praze konala Valná hromada Svazu obchodu a cestovního ruchu ČR, na jejíž první slavnostní část jsme byli přizváni jako sociální partneři.

Jednání zahájila prezidentka SOCR ČR Marta Nováková a přivítala hosty - vicepremiéra a ministra financí Andreje Babiše, náměstkyni ministryně pro místní rozvoj Kláru Dostálovou a náměstka ministra obchodu a cestovního ruchu Karla Novotného.

Vicepremiér Babiš hodnotil pozitivně spolupráci se SOCR ČR, který aktivně podpořil zavedení EET. Uvedl, že jsou samozřejmě velké rozdíly v aplikaci EET mezi městem a venkovem, avšak podle jeho názoru se jedná především o narovnání podnikatelského prostředí a potlačení šedé ekonomiky. Dále uvedl, že do února 2017 i přes zavedení EET vzniklo v odvětví pohostinství a obchodu 3.171 firem a podnikání zahájilo 5.294 fyzických osob. Od zahájení spuštění EET bylo vydání 721 milionů účtenek. Finanční správa provedla 19.650 kontrol s 13 % nálezy. Ve druhé vlně bylo provedeno 5.000 kontrol. Podpořil také rozvoj cestovního ruchu jako významné součásti národní ekonomiky.

Klára Dostálová uvedla, že cestovní ruch se podílí na tvorbě HDP 3 % a zaměstnává 256 tisíc zaměstnanců. Problémem zůstává nedostatečná kvalifikace zaměstnanců. Připravuje se novela zákona o místních poplatcích, která se dotkne i ubytovací služby Airbnb, jejíž poskytovatelé dosud místní poplatky neplatili. Větší pozornost je nutné věnovat rozvoji cestovního ruchu v odlehlých oblastech. Připravuje se implementace směrnice EU do zákona o podmínkách podnikání v cestovním ruchu. K. Dostálová rovněž informovala o vysoké návštěvnosti čínských turistů. Jejich počet dosáhl již 300.000 a bude nutné jejich příliv do určité míry regulovat.

Karel Novotný informoval o rozšíření gesce ministerstva průmyslu a obchodu i na vnitřní obchod. MPO se snaží o snižování administrativní zátěže podnikatelů. Byla připravena novela živnostenského zákona. Zmínil vysoký nárůst internetového prodej, kdy je ČR na špičce v Evropské unii. MPO rovněž připravuje novelu zákona o České obchodní inspekci s cílem zvýšení ochrany spotřebitele. Vytvořena byla Podnikatelská rada, která je poradním orgánem MPO. Základními cíli MPO je bezpečnost výrobků, dozor nad trhem a posílení vymahatelnosti práva.

Poté následovala diskuse, která se týkala potřeby provést studii aktuální situace v maloobchodě, vylidňování venkova a návrhu opatření, která by tomu měla zabránit a některým daňovým otázkám.

V úvodní části jako poslední vystoupil generální ředitel Makro Cash nad Carry, který uvítal účastníky jednání a popřál jim jeho úspěšný průběh.

PhDr. Dagmar Gavlasová

Konference ZO ČMOS PHCR v hotelu Panorama

Dne 22. 3. 2017 se konala volební konference odborové organizace v hotelu Panorama, na kterou mne pozvala závodní odborová rada. Konference byla velmi dobře připravena. V úvodu vystoupil pan Mark Agnew, generální ředitel hotelu, který vyzdvihl klady současné spolupráce a vztahu mezi vedením hotelu a odborovou organizací.

Konference schválila předložený jednací a volební řád, a poté přednesl zprávu o činnosti odborové organizace dosavadní předseda, pan Vladko Smola. Uvedl, že odborové organizaci se podařilo vyřešit celou řadu problémů, které přetrvávaly z minulosti, ať už se jednalo o poskytnutí nevyplacených odměn k pracovním a životním jubileím, správné evidence pracovní doby a poskytování osobních ochranných pracovních prostředků. Paní Daniela Hůlová přednesla zprávu o hospodaření základní organizace a seznámila přítomné s pravidly čerpání odměn k životním a pracovním výročím.

Z diskuse vyplynulo, že velkým problémem pro kmenové zaměstnance jsou především agenturní zaměstnanci, kteří jim vytvářejí nekalou konkurenci zejména ve mzdové oblasti a nemají dostatek zkušeností s provozem hotelu vzhledem k jejich časté obměně.

V závěru konference proběhla volba členů závodní odborové rady. Všichni dosavadní členové byli opětovně zvoleni.

PhDr. Dagmar Gavlasová

ESPRESSO
vydává Českomoravský odborový svaz pohostinství, hotelů a cestovního ruchu.
Odpovědný pracovník: PhDr. Dagmar Gavlasová, grafická úprava: Kateřina Jiráková.
Adresa: DOS, nám. W. Churchilla 2, 130 00 Praha 3, tel.: 234462822, www.phcr.cz
Tisk: JAFA, www.4321.cz. Pro potřebu odborových organizací ČMOS PHCR. Vyšlo v dubnu 2017