

AMANDMANI NA NACRT ZAKONA O UGOSTITELJSTVU FEDERACIJE BIH

Član 11. u Nacrtu glasi:

Član 11. **(Uslovi u pogledu kadra)**

(1) Ugostitelji registrovani kao pravna lica i obrtnici koji obavljaju djelatnost u ugostiteljskim objektima za smještaj vrste: hotel, aparthotel, motel, turističko naselje, pansion i kamp, moraju da imaju rukovodioca objekta (poslovođu) koji je zaposlen kod ugostitelja.

(2) Rukovodilac objekta u ugostiteljskom objektu vrste: hotel, aparthotel ili turističko naselje, mora da ima VII stepen stručne spreme ili završen prvi studijski ciklus visokog obrazovanja u trajanju od najmanje tri godine u oblasti društvenih nauka, ugostiteljskog, turističkog ili ekonomskog smjera, znanje jednog stranog jezika i najmanje tri godine radnog iskustva u ugostiteljstvu.

(3) Rukovodilac objekta u ugostiteljskom objektu vrste motel, kamp i pansion mora da ima najmanje srednju stručnu spremu, ugostiteljskog, turističkog ili ekonomskog smjera, znanje jednog stranog jezika i godinu dana radnog iskustva u ugostiteljstvu.

(4) Lice koje u ugostiteljskim objektima neposredno uslužuje goste (konobar i recepcionar) mora da ima najmanje srednju stručnu spremu ugostiteljskog smjera, odnosno najmanje srednju stručnu spremu i položen stručni ispit za konobara, odnosno recepcionara.

(5) Ako ugostitelj posluje kao obrtnik i lično vodi poslovanje ugostiteljskog objekta iz stavova (2) i (3) ovog člana mora da ispunjava uslove propisane za rukovodioca ugostiteljskog objekta.

(6) Ministar pravilnikom propisuje način i program polaganja stručnog ispita iz stava (4) ovog člana.

AMANDMAN I

U stavu 4. riječi „ugostiteljskog smjera, odnosno najmanje srednju stručnu spremu i položen stručni ispit za konobara, odnosno recepcionara“ zamjenjuju se riječima „a za konobare i recepcionere u ugostiteljskim objektima iz stava 2. i 3. poznavanje jednog stranog jezika.“

Iza stava 4. dodaje se novi stav 5. koji glasi: „Izuzetno rukovodioci objekta (poslovođe), ne moraju ispunjavati uslove iz stava 2. i 3. ukoliko u momentu stupanja na snagu ovog Zakona obavljaju te poslove i imaju najmanje 5. godina radnog staža na tim poslovima.“

Dosadašnji stav 5. postaje novi stav 6.

Dosadašnji stav 6. se briše.

Obrazloženje

Predloženim Nacrtom zakona o ugostiteljstvu FBiH propisana je obaveza polaganja stručnog ispita za konobare i recepcionere u svim ugostiteljskim objektima bez obzira na kategoriju ukoliko nema srednju stručnu spremu ugostiteljskog smjera.

Predložena odredba u stavu 4. da konobar i recepcionar ima najmanju SSS ugostiteljskog smjera ili SSS i položen stručni ispit je poželjna, ali sasvim nerealna na trenutnom tržištu rada. Uzimajući u obzir tržište rada, nerealno je i u praksi teško izvodivo da konobari i recepcioneri imaju položen stručni ispit za konobara, odnosno recepcionera.

Ovaj propis će zasigurno otežati kako radnicima tako i poslodavcima. Radnici bi bili u obavezi da polažu stručni ispit koji košta od 400 - 500 KM koji nisu u mogućnosti da plate i koji iznosi 90% od prosječne plate konobara odnosno recepcionara. Ukoliko bi poslodavac snosio troškove onda to predstavlja dodatni namet na poslodavce.

Poslodavac koji ima 50 konobara i 10 recepcionara će biti u obavezi da za polaganje stručnog ispita uplati od 25.000 - 30.000 KM. Ukoliko uzmemo da je prema posljednjim objavljenim podacima Federalnog zavoda za statistiku u djelatnosti hotelijerstva u ugostiteljstva u FBiH ukupno registrirano 10.546 subjekata, te da svaki registrirani poslodavaca u prosjeku plaća 10 000 za polaganje stručnih ispita ukupna suma za polaganje stručnog ispita iznosi 105.460.000 KM.

Neusklađenost obrazovanja sa potrebama tržišta rada je jedan od ključnih problema u FBiH. Imajući u vidu da je na tržištu rada puno više potrebno konobara i recepcionera nego što obrazovni sistem školuje kadra, sasvim je moguće da će predložene odredbe dovesti do nedostatka radne snage.

Sasvim je nerealno da se na tržištu rada gdje je stopa nezaposlenosti oko 47%, uvode obaveze polaganja stručnog ispita, jer bi obaveza polaganja stručnog ispita za radnike koji nemaju stručnu spremu ugostiteljskog smjera za konobare i recepcionere mogla dovesti do

otpuštanja radnika. Na ovaj način će doći do većeg broja nezaposlenosti i sive ekonomije.

Budući da je jedan od razloga za donošenje novog zakona smanjenje sive ekonomije u FBiH, stav 4. je neophodno izmijeniti u smislu da konobari i recepcioneri imaju najmanje srednju stručnu spremu.

Analize zakonodavstva pokazuju da zemlje u okruženju u svojim zakonodavstvima nemaju ovakvu obavezu. Ista situacija je i u RS. Također, Republika Hrvatska koja je turistička zemlja i zemlja EU u svom zakonodavstvu nije propisala takav uslov odnosno obavezu polaganja stručnog ispita.

Nakon izmjene, član 11. glasi:

Član 11.
(Uslovi u pogledu kadra)

(1) Ugostitelji registrovani kao pravna lica i obrtnici koji obavljaju djelatnost u ugostiteljskim objektima za smještaj vrste: hotel, aparthotel, motel, turističko naselje, pansion i kamp, moraju da imaju rukovodioca objekta (poslovođu) koji je zaposlen kod ugostitelja.

(2) Rukovodilac objekta u ugostiteljskom objektu vrste: hotel, aparthotel ili turističko naselje, mora da ima VII stepen stručne spreme ili završen prvi studijski ciklus visokog obrazovanja u trajanju od najmanje tri godine u oblasti društvenih nauka, ugostiteljskog, turističkog ili ekonomskog smjera, znanje jednog stranog jezika i najmanje tri godine radnog iskustva u ugostiteljstvu.

(3) Rukovodilac objekta u ugostiteljskom objektu vrste motel, kamp i pansion mora da ima najmanje srednju stručnu spremu, ugostiteljskog, turističkog ili ekonomskog smjera, znanje jednog stranog jezika i godinu dana radnog iskustva u ugostiteljstvu.

(4) Lice koje u ugostiteljskim objektima neposredno uslužuje goste (konobar i recepcionar) mora da ima najmanje srednju stručnu spremu a za konobare i recepcionere u ugostiteljskim objektima iz stava 2. i 3. poznavanje jednog stranog jezika.

(5) Izuzetno rukovodioci objekta (poslovođe), ne moraju ispunjavati uslove iz stava 2. i 3. ukoliko u momentu stupanja na snagu ovog Zakona obavljaju te poslove i imaju najmanje 5. godina radnog staža na tim poslovima.

(6) Ako ugostitelj posluje kao obrtnik i lično vodi poslovanje ugostiteljskog objekta iz stavova (2) i (3) ovog člana mora da ispunjava uslove propisane za rukovodioca ugostiteljskog objekta.

Član 15. u Nacrtu glasi:

Član 15. (Obaveze ugostitelja)

(1) U obavljanju ugostiteljske djelatnosti, ugostitelj je obavezan da:

- a) na ulazu u ugostiteljski objekat vidno istakne firmu sa oznakom vrste ugostiteljskog objekta,
- b) na ulazu u ugostiteljski objekat vidno istakne obavijest o radnom vremenu i istog se pridržava u poslovanju,
- c) u ugostiteljskom objektu održava prostorije i opremu i nivo usluga saglasno propisanim uslovima i standardima,
- d) istakne cijene hrane, pića i napitaka na uobičajenim cjenovnicima koji moraju biti dostupni korisnicima usluga u svako vrijeme,
- e) se pridržava istaknutih, odnosno objavljenih cijena,
- f) za svaku pruženu uslugu izda odgovarajući račun,
- g) utvrdi normative o utrošku namirnica i pića za pojedine usluge ishrane i pića koje je na zahtjev, dužan predložiti gostu,
- h) u svakom ugostiteljskom objektu drži, te tačno i ažurno vodi poslovnu knjigu sa pratećim evidencijama o nabavci robe i repro-materijala koji se koriste u svrhu pružanja ugostiteljskih usluga, sa posebnim dokazima o porijeklu robe,
- i) u svakom ugostiteljskom objektu drži i vodi knjigu utisaka na propisan način uz obavezu da u roku od pet dana jedan primjerak prigovora korisnika usluga dostavi nadležnom tržišno-turističko-ugostiteljskom inspektor,
- j) vrši usluživanje pića isključivo u staklenoj ambalaži, čime se isključuje mogućnost korištenja PET ambalaže (plastična ambalaža), osim ugostitelja koji posluju u okviru sportsko-rekreativnih centara (bazeni, sportski tereni), kao i ukoliko se pružaju ugostiteljske usluge za vrijeme organizacije sajмова, vašara, kulturnih, sportskih i drugih javnih manifestacija,
- k) vidno istakne upozorenje o zabrani prodaje, upotrebe i posluživanja nargila licima mlađim od 18 godina, te natpis „nargila je štetna po zdravlje“,
- l) u propagandnim publikacijama ugostiteljskog objekta za smještaj i u sredstvima javnog oglašavanja obavezno naznači vrstu i podvrstu i kategoriju objekta koja mu je određena,
- m) osigura goste od posljedica nesrećnog slučaja,
- n) na ulazu u ugostiteljski objekat vidno istakne standardnu ploču sa oznakom kategorije ugostiteljskog objekta određenu od strane Ministarstva, odnosno nadležnog organa kao i standardnu ploču sa oznakom podvrste hotela koju je odredilo Ministarstvo,
- o) u svakom ugostiteljskom objektu drži i vodi knjigu gostiju, dnevno i ažurno,
- p) vidno istakne cijene usluga smještaja i pridržava se istaknutih cijena,
- r) utvrdi kućni red u ugostiteljskom objektu za smještaj, a izvod iz kućnog reda na vidnom mjestu obavezno istakne u svim smještajnim jedinicama,

s) ako ugostitelj organizuje usluge prevoza za svoje goste obavezan je zaključiti ugovor sa prevoznikom.

(2) Knjiga gostiju i knjiga utisaka i žalbe koje se vode u obliku uvezane knjige, moraju se prije otpočinjanja korištenja, ovjeriti na unutrašnjoj naslovnoj stranici, pečatom i potpisom odgovornog lica u nadležnom organu, prema sjedištu ugostitelja.

(3) Ako se u ugostiteljskom objektu uslužuju kokteli, za njihovu pripremu mogu se koristiti pića koja nisu pakovana u staklenoj ambalaži.

(4) U poslovanju sa hranom u svim fazama pripremanja jela, proizvodnje i usluživanja hrane, ugostitelji koji imaju kuhinju kao poseban minimalno-tehnički uslov za obavljanje ugostiteljske djelatnosti obavezni su obezbijediti sistemsko provođenje općih i specifičnih uslova higijene hrane, u skladu sa propisima iz oblasti zdravstvene ispravnosti hrane.

(5) Ugostitelji su dužni da uspostave i provedu redovne kontrole higijenskih uslova pripremanja hrane u svakom ugostiteljskom objektu iz stava (1) ovog člana, provođenjem preventivnog postupka samokontrole, u skladu sa Principima sistema analize opasnosti i kritičnih kontrolnih tačaka (hasap standard).

(6) Ugostitelj ne može za pružanje ugostiteljskih usluga koristiti robu za koju ne posjeduje dokumentaciju o nabavci, za koju nije sačinjena kalkulacija cijena i koja nije evidentirana u poslovnu knjigu.

(7) Prilikom obavljanja ugostiteljske djelatnosti, ugostitelj je dužan da u okviru ugostiteljskog objekta utvrđuje i naplaćuje iste cijene za pružene usluge domaćim i stranim državljanima.

(8) Ministar pravilnikom propisuje oblik, sadržaj i način vođenja poslovne knjige u ugostiteljskim objektima, kao i oblik, sadržaj i način vođenja knjige gostiju i knjiga utisaka i žalbe u ugostiteljskim objektima.

AMANDMAN II

U članu 15. stavu 1. tačka h) se mijenja i glasi: „u svakom ugostiteljskom objektu drži, te tačno i ažurno vodi poslovnu knjigu u skladu sa važećim propisima.“

U istom članu iza stava 2. dodaje se novi stav 3. koji glasi: „ Nadležni organ ovjeru knjiga iz stava 2. vrši bez naknade.“

Stavovi 3. do 8. postaju stavovi 4. do 9.

U istom članu dodaje se novi stav 10. koji glasi: „Knjige iz prethodnog stava, osim knjige utisaka i žalbe mogu se voditi elektronskim putem.“

Obrazloženje

Predložena odredba u stavu 1. tačka h prema kojoj je ugostitelj dužan da u svakom ugostiteljskom objektu drži, te tačno i ažurno vodi poslovnu knjigu sa pratećim evidencijama o nabavci robe i repro-materijala koji se koriste u svrhu pružanja ugostiteljskih usluga, sa posebnim dokazima o porijeklu robe je sasvim neopravdana. Vođenje poslovnih knjiga regulisano je Zakonom o računovodstvu i reviziji u FBiH, stoga treba uputiti na ovaj zakon.

Obaveza vođenja poslovne knjige sa pratećim evidencijama o nabavci robe i repro-materijala koji se koriste u svrhu pružanja ugostiteljskih usluga, sa posebnim dokazima o porijeklu robe, je potpuno bespotrebna obzirom da se evidencije vode elektronski (primka i faktura dobavljača su dovoljan dokaz o porijeklu robe) i uvijek se mogu predložiti kao dokaz.

Zakonom je potrebno definisati da ovjeru knjiga gostiju i knjiga utisaka i žalbe koje se vode u obliku uvezane knjige nadležni organ vrši bez naknade, jer je u praksi uobičajeno da se ovjera knjiga žalbi vrši uz plaćenje naknade u iznosu od 50,00 KM. Ukoliko se zakonom to ne definiše onda se uvodi obaveza i novi parafiskalni namet i opterećenje za poslodavaca a što je sasvim nepotrebno.

Također, neophodno je dodati novi stav 10. jer zahvaljujući implementaciji informacijsko-komunikacijskih tehnologija smanjuje se nepotrebna administracija te poboljšava kvaliteta usluga. Zbog toga treba uvesti da poslovne knjige budu elektronske.

Nakon izmjene, član 15. glasi:

Član 15. (Obaveze ugostitelja)

(1) U obavljanju ugostiteljske djelatnosti, ugostitelj je obavezan da:

- a) na ulazu u ugostiteljski objekat vidno istakne firmu sa oznakom vrste ugostiteljskog objekta,
- b) na ulazu u ugostiteljski objekat vidno istakne obavijest o radnom vremenu i istog se pridržava u poslovanju,
- c) u ugostiteljskom objektu održava prostorije i opremu i nivo usluga saglasno propisanim uslovima i standardima,
- d) istakne cijene hrane, pića i napitaka na uobičajenim cjenovnicima koji moraju biti dostupni korisnicima usluga u svako vrijeme,
- e) se pridržava istaknutih, odnosno objavljenih cijena,

- f) za svaku pruženu uslugu izda odgovarajući račun,
- g) utvrdi normative o utrošku namirnica i pića za pojedine usluge ishrane i pića koje je na zahtjev, dužan predložiti gostu,
- h) u svakom ugostiteljskom objektu drži, te tačno i ažurno vodi poslovnu knjigu u skladu sa važećim propisima,
- i) u svakom ugostiteljskom objektu drži i vodi knjigu utisaka na propisan način uz obavezu da u roku od pet dana jedan primjerak prigovora korisnika usluga dostavi nadležnom tržišno-turističko-ugostiteljskom inspektoratu,
- j) vrši usluživanje pića isključivo u staklenoj ambalaži, čime se isključuje mogućnost korištenja PET ambalaže (plastična ambalaža), osim ugostitelja koji posluju u okviru sportsko-rekreativnih centara (bazeni, sportski tereni), kao i ukoliko se pružaju ugostiteljske usluge za vrijeme organizacije sajмова, vašara, kulturnih, sportskih i drugih javnih manifestacija,
- k) vidno istakne upozorenje o zabrani prodaje, upotrebe i posluživanja nargila licima mlađim od 18 godina, te natpis „nargila je štetna po zdravlje“,
- l) u propagandnim publikacijama ugostiteljskog objekta za smještaj i u sredstvima javnog oglašavanja obavezno naznači vrstu i podvrstu i kategoriju objekta koja mu je određena,
- m) osigura goste od posljedica nesrećnog slučaja,
- n) na ulazu u ugostiteljski objekat vidno istakne standardnu ploču sa oznakom kategorije ugostiteljskog objekta određenu od strane Ministarstva, odnosno nadležnog organa kao i standardnu ploču sa oznakom podvrste hotela koju je odredilo Ministarstvo,
- o) u svakom ugostiteljskom objektu drži i vodi knjigu gostiju, dnevno i ažurno,
- p) vidno istakne cijene usluga smještaja i pridržava se istaknutih cijena,
- r) utvrdi kućni red u ugostiteljskom objektu za smještaj, a izvod iz kućnog reda na vidnom mjestu obavezno istakne u svim smještajnim jedinicama,
- s) ako ugostitelj organizuje usluge prevoza za svoje goste obavezan je zaključiti ugovor sa prevoznikom.

(2) Knjiga gostiju i knjiga utisaka i žalbe koje se vode u obliku uvezane knjige, moraju se prije otpočinjanja korištenja, ovjeriti na unutrašnjoj naslovnoj stranici, pečatom i potpisom odgovornog lica u nadležnom organu, prema sjedištu ugostitelja.

(3) Nadležni organ ovjeru knjiga iz stava 2. vrši bez naknade.

(4) Ako se u ugostiteljskom objektu uslužuju kokteli, za njihovu pripremu mogu se koristiti pića koja nisu pakovana u staklenoj ambalaži.

(5) U poslovanju sa hranom u svim fazama pripremanja jela, proizvodnje i usluživanja hrane, ugostitelji koji imaju kuhinju kao poseban minimalno-tehnički uslov za obavljanje ugostiteljske djelatnosti obavezni su obezbijediti sistemsko provođenje općih i specifičnih uslova higijene hrane, u skladu sa propisima iz oblasti zdravstvene ispravnosti hrane.

(6) Ugostitelji su dužni da uspostave i provedu redovne kontrole higijenskih uslova pripremanja hrane u svakom ugostiteljskom objektu iz stava (1) ovog člana, provođenjem preventivnog postupka samokontrole, u skladu sa Principima sistema analize opasnosti i kritičnih kontrolnih tačaka (hasap standard).

(7) Ugostitelj ne može za pružanje ugostiteljskih usluga koristiti robu za koju ne posjeduje dokumentaciju o nabavci, za koju nije sačinjena kalkulacija cijena i koja nije evidentirana u poslovnu knjigu.

(8) Prilikom obavljanja ugostiteljske djelatnosti, ugostitelj je dužan da u okviru ugostiteljskog objekta utvrđuje i naplaćuje iste cijene za pružene usluge domaćim i stranim državljanima.

(9) Ministar pravilnikom propisuje oblik, sadržaj i način vođenja poslovne knjige u ugostiteljskim objektima, kao i oblik, sadržaj i način vođenja knjige gostiju i knjiga utisaka i žalbe u ugostiteljskim objektima.

(10) Knjige iz prethodnog stava, osim knjige utisaka i žalbe mogu se voditi elektronskim putem.