

PRACOVNÍ PRÁVO

Změnilo se vyplácení nemocenské

**N**ový rok přinesl změny i do pracovní oblasti. Jedna z nich se týká náhrady mzdy v době pracovní neschopnosti.

Do 31. prosince 2013 měl nemocný zaměstnanec nárok na náhradu mzdy, kterou mu vyplácel zaměstnavatel, v době prvních 21 dnů trvání pracovní neschopnosti. Teprve potom mu stál začal platit dávky nemocenského pojištění, tedy takzvanou nemocenskou.

Od Nového roku se doba zkracuje a zaměstnanci přísluší náhrada jen za prvních 14 dnů trvání pracovní neschopnosti. Nemocenská mu bude poskytována od patnáctého dne.

Těm, kdo se dostali do pracovní neschopnosti v roce 2013 a ta se jim protáhla i do prvních dnů nového roku, nebo jsou dokonce stále ještě nemocní, náleží náhrada po dobu 21 dnů.

Stále však platí, že za první tři dny dočasné pracovní neschopnosti se náhrada mzdy, která činí 60 procent průměrného výdělku, nevyplácí. **Jan Kozubek**, advokát



KRÁTCE

NEZAMĚSTNANOST

Pomoc pro Ústecký a Moravskoslezský kraj

Investoři, kteří zamíří do Mostu, Ústí nad Labem, Chomutova, Karviné nebo Bruntálu a zažádají o investiční pobídky, dostanou od státu na každé vytvořené pracovní místo 200 tisíc korun, dosud to bylo 50 tisíc korun. Vyšší hmotnou podporu si mohou nárokovat podniky, které podají žádost o investiční pobídky po 1. únoru 2014 a jsou z oblasti zpracovatelského průmyslu, technologických center a center strategických služeb.

TREND

IT se daří, mzdy však letos asi nevzrostou

Zaměstnavatelé v oboru informačních technologií otevřeli loni 9,3 procenta pozic, a jsou tak na druhém místě za obchodem. Plošný růst mezd se letos sice neočekává, ale odvětví i tak nabízí zajímavé odměny. Lépe se bude dařit jen softwarovým architektům, IT konzultantům či bezpečnostním specialistům – jejich mzdy vzrostou. Podle Soukromé střední školy výpočetní techniky s dlouholetou tradicí ve výuce v oblasti informatiky a IT jsou pro uplatnění v oboru důležité zejména znalosti. (red)



Výroba sýrů: z alpské louky do bunkru

Sýr s pětiletým rumem a čokoládou, kaštanovým pyré, oříškovým likérem, chilli, bílým pepřem – taková je nabídka malé **rodinné sýrárny Degust**. Ta leží na kraji Brixenu na severu Itálie v provincii Jižní Tyrolsko a vedou ji Edith a Hans Fischerovi.



**C**hyběly jim na trhu sýry, které by měly nápad. A tak je před 19 lety začali dělat. „V té době jsme já i manžel Hans byli ještě zaměstnání jinde. Muž ještě vozoval restauraci, já dělala servírku a sekretářku v hotelu patříci naší rodině. Tohle byl pouze koníček, kterému jsme oba propadli,“ vzpomíná Edith Fischerová, spolujatelka jihotyrolské rodinné sýrárny Degust. Krok za krokem se učili, zlepšovali se, prodávali více a více sýrů. Zaměstnání však opustili až před deseti lety. „Do té doby to bylo hobby na plný úvazek, jinými slovy druhá sedmidenní práce,“ dodává Edith.

Ale vy si sýry sami nevyrobíte...

Oslavili jsme farmáře z okolí chovající krávy, aby pro nás z mléka připravovali základní sýr. Setkali jsme se s velmi pozitivní reakcí. Udělali si speciální kurzy a pustili se do výroby. Není to úplně jednoduché: ne každý dělá stejný sýr, ne každý absolvoval stejný kurz. Ale zlepšuje se to. Dříve nebyli okolní farmáři schopni si chovem krav vydělat na živobytí. Dnes mohou farmářit s celou rodinou na plný úvazek, nemusí dělat nic jiného.

Od kolika farmářů odebíráte sýry?

Celoročně od deseti, ale v létě je jich mnohem více, protože krávy se pasou na hoře v horách a mléka je hodně. To, čím se kráva živí, vyjde ven v mléce. A ony se

pasou na horských loukách, mléko je velmi kvalitní, vzniká výborný sýr.

Vy od nich berete tento přírodní – základní sýr a pak si s ním hrajete...

Ano, zušlechťujeme ho, dodáváme mu přidanou hodnotu, necháme ho dozrát. Děláme hodně sýrů s květinami, přidáváme med, oříškový likér, balíme ho do vinných listů, kopřiv.

Kam na ty kombinace chodíte?

Můj muž má velkou hlavu a v ní spoustu nápadů, pořád vymýšlí něco nového. Hodně si povídá se starými farmáři, pátá rá v letitých knihách. Inspirujeme se tím, co dělali naši předci. Jak sýr uchovávali, dodávali mu chuť. Tak jsme třeba přišli na to, že kaštanové listy dokážou sýr konzervovat. Když pak použijeme nějakou ingredienci – oříšky, čokoládu, seno – vždy si hlídáme, aby to byla ta největší kvalita.



Abolvovali jste nějaké speciální kurzy?

Ne, v té době ani žádné nebyly. Je to jen naše zkušenost. Můj muž pořád něco vymýšlí, musím ho naopak usměrňovat.

Kolik různých druhů sýrů vyrábíte?

Přesně nevím – 150 až 200. Ono se to průběžně mění. Zrovna nedávno jsme dostali zajímavou zakázku z londýnského obchodního domu Harrods, abychom jim vymysleli produkt na Valentýna.

Jaký nejbáznivější sýrový nápad jste měli?

Jsem často kritická k práci mého muže. Jednou třeba přišel s nápadem, že bychom mohli dělat sýr s čokoládou. Nyní děláme tři takové druhy – například Chocobert, je to kozí sýr se 70procentní čokoládou uvnitř. CaRuBlú je zase modrý plísňový sýr s čokoládovými boby pocházejícími z Venezuely a Ekvádoru. Mačkáme je, smícháme s kvalitním pětiletým rumem. Prodáváme ho i ve Francii, a to už je co říci.

Vaše sýry dozrávají ve starém vojenském bunkru. Proč?

Bunkr si pronajímáme od mého bratrance, má asi pět metrů čtverečních. Vzniká tam vynikající sýry, je tam pro ně dobré klima – vlhko, ať je zima, nebo léto, vždy je tam kolem 12 stupňů.

Kde všude sýry prodáváte?

Hodně prodáváme přímo v našem obchodě, který je vedle sýrárny. Padesát procent prodáme přímo tady. Pak dodáváme do restaurací, hotelů, obchodů.

Kdy jste si začali na sebe vydělávat a kolik lidí zaměstnáváte?

Pracovat ve firmě jsem mohla začít asi před deseti lety, až tehdy mě to uživilo. Zaměstnáváme kolem deseti lidí, v bunkru dva další. Já dělám vše, co je potřeba. Starám se o klienty, farmáře. Manžel vymýšlí sýry.

Máte pouze sýry původem z Jižního Tyrolska?

Ty tvoří základ. Věnujeme se také sýrům z Piemontu, což je italská sýrařská Mekka, i z jižní Itálie nebo Německa. To je zajímavý příběh. Na tento sýr jsme narazili na jedné sýrařské akci, němečtí sýraři měli stánek vedle nás a my si z nich dělali legraci, že v Německu nemohou mít dobrý sýr. Zbyly jim dvě přepravky a oni nám je nabídli. Ochutnali jsme ho až doma a byl vynikající. Je totiž z mléka krav, které se pasou u moře. Od té doby s nimi spolupracujeme. Na rok vyzrálý sýr manžel dává moškové řasy. Je to Miwa – německý sýr s jihotyrolským duchem. A má restauraci v Tokiu.

V Tokiu?

Ano, kdysi u nás v restauraci pracoval japonský pár. Když si pak v Tokiu otevřeli vlastní podnik, pojmenovali ho po našem sýru. Je to i můj nejoblíbenější sýr.

Máte děti? Budou v podnikání pokračovat?

Můj muž si přeje, aby dcera šla studovat na univerzitu do Piemontu, kde by se věnovala sýrům. Ona ale argumentuje: mám ráda dobré jídlo, dobré pití, ale chci studovat komunikaci.

Jak často jíte sýr?

Vlastně pořád, v práci neustále ochutnávám. Já sýry prostě miluji.

**Michaela Bučková**

Autorka je spolupracovnicí redakce

PORADNA

Pracuji jako noční vrátný. Pracovní dobu mám od 18 do 6 hodin. Platí nám 11 + 1 hodina přestávka. Směny máme pořád stejné, vždy dvě noci v práci a dvě doma. Máme stanovenou pracovní dobu na 40 hodin týdně jako v jednosměnném provozu. Každý půlrok nám schází 44 hodin, jež musíme napravit ve dnech volna – 3 + 1 čtyřikrát za šest měsíců. Máme správně stanovenou týdenní pracovní dobu?



JUDr. Jan Kozubek, advokát z kanceláře Becker a Poliakoff

Mám správně stanovenou týdenní pracovní dobu?

**»** Podle mého názoru nemáte. Ve vašem případě jde o nepřetržitý pracovní režim, což je režim práce, v němž se zaměstnanci vzájemně pravidelně střídají ve směnách v nepřetržitém provozu zaměstnavatele v rámci 24 hodin po sobě jdoucích.

Nepřetržitý provoz vyžaduje výkon práce 24 hodin denně po sedm dnů v týdnu. Pro nepřetržitý pracovní režim stanoví zákoník práce týdenní pracovní dobu 37,5 hodiny, což je o 2,5 hodiny týdně méně než u režimu jednosměnného. Tuto týdenní pracovní dobu nelze překročit, respektive za určitých podmínek ano, ale práce nad rámec stanoveného limitu pak bude brána jako přesčas.

Takže stanovení týdenní pracovní doby v nepřetržitém pracovním

režimu na 40 hodin týdně je v rozporu se zákonem. Práce vykonávaná nad 37,5 hodiny týdně bude prací přesčas a bude za ni zaměstnanci náležet příslušná odměna, popřípadě náhradní volno.

Práci přesčas lze zaměstnanci nařídit jen z vážných důvodů. Bez dohody se zaměstnancem může nařízená práce přesčas činit maximálně osm hodin v jednotlivých týdnech a 150 hodin v kalendářním roce. Za práci přesčas náleží zaměstnanci příplatek nejméně ve výši 25 procent průměrného výdělku, případně náhradní volno. Příplatek ani náhradní volno ovšem zaměstnanec neobdrží, pokud byla mzda sjednána již s přihlédnutím k případné práci přesčas, což je však možné, nejde-li o vedoucí zaměstnanec, jen do výše 150 hodin v kalendářním roce.

Vzhledem k tomu, že část směny pracujete v noci (což je práce od 22. do 6. hodiny), za tuto dobu vám náleží příplatek ve výši nejméně 10 procent průměrného výdělku. Stejný příplatek dostane zaměstnanec i za práci o víkend. V obou situacích je však možné sjednat jinou minimální výši a způsob určení příplatku. Pokud by tedy jejich výše měla být nižší než oněch 10 procent, musel byste s tím výslovně souhlasit, například v pracovní či jiné smlouvě, jestliže to již není upraveno v kolektivní smlouvě.

Protože pracujete i o svátcích, náleží vám za to náhradní volno (s náhradou mzdy) nebo příplatek nejméně ve výši průměrného výdělku. Zde ke snížení příplatku dojít nemůže.

Ani požadavek, abyste napracoval

44 hodin za období šesti měsíců, není správný. Zaměstnavatel při tom vychází nejspíše ze stanovené týdenní doby 40 hodin, byť ani to nesedí: podle mých výpočtů by to mělo být 39 hodin.

Jelikož je to nepřetržitý provoz, má být týdenní pracovní doba maximálně 37,5 hodiny, takže kalkulace vycházející z těchto dat vypadá následovně: počet hodin za půl roku s týdenní pracovní dobou: 26 x 37,5 = 975. Počet skutečně odpracovaných hodin podle popisu ve vašem dotazu: [(26 x 7) : 2] x 11 = 1 001.

Z toho plyne, že máte naopak odpracováno 26 hodin přesčas, neboť jsou nad rámec maximální týdenní doby pro nepřetržitý provoz, tedy nad 37,5 hodiny. Tento čas by vám měl být zaplacen nebo byste si za něj měl vzít náhradní volno.

Napište nám a zeptejte se odborníků

Nevíte, na co máte v zaměstnání nárok, nejste si jisti, jaké pracovní podmínky vám musí zaměstnavatel poskytnout či v jakém případě vám může dát výpověď? Máte problémy s kolegy v práci či s nadřízenými, máte pocit, že jste diskriminováni kvůli svým názorům, věku či pohlaví? Posílejte nám své dotazy, předáme je specialistům na pracovní právo a zodpovíme je v rubrice Poradna. **Pište na e-mail: prilohy@mfdnes.cz**