



restaurace



nová doba

Nic nebude jako dřív, říká se teď znovu kvůli koronaviru. Spousta věcí samozřejmě zůstane stejná, o jedné to ale nejspíš neplatí: o fine diningu.

text Petr Holec foto Anežka Svobodová

„PŘIŠLI JSME O ŠEDESÁT procent hostů,“ řekl mi šéfkuchař a spolumajitel pražské michelinské restaurace Field Radek Kašpárek, zatímco se spolu s personálem chystal na znovuootevření podniku. Těch šedesát procent hostů tvoří zahraniční turisté, kteří do Prahy hned tak nepřijedou. A když i přijedou, určitě jich dlouho bude výrazně méně.

Každá krize přeje krizovým fámám.

A jednou z těch koronavirových bylo i to, že Field otevře až na podzim, až když se do Česka snad začnou vracet turisté. „To by byla snedavražda. To už bychom neotevřeli vůbec,“ usmívá se Kašpárek, známý kromě michelinské hvězdy i svou účastí v populární TV reality show MasterChef. Přesto koncem května otevře trochu jinou restauraci.

„Budeme muset oslovit široké spektrum české veřejnosti. A chceme, aby lidi ochutnali jídla michelinské restaurace za rozumné ceny,“ reaguje na ztrátu šedesáti procent zákazníků.

Pro restaurace jako Field to znamená dilema: udržet michelinskou kvalitu známou svou stále vyšší finanční náročností i za nižší ceny. „Ve Fieldu samozřejmě zůstane fine dining a všechno to, co k němu patří. Lidi u nás i dál najdou vizuální efekt, talíř zůstane nazdobený. Spousta Čechů teď ale bude finančně vystrašená, a proto zkracujeme i zlevňujeme menu,“ vysvětluje Kašpárek. Ve dvou „postkrizových“ verzích se tak vrací někdejší byznys lunch; tříchodový s kávou za 590 korun, o chod kratší s kávou pak dokonce za 490 korun. Pravda, Michelin nikdy nebyl tak laciný.

„Myslím, že na centrum Prahy a michelinskou hvězdu je to cenově hodně přátelské. Dát to ještě levněji už si fakt nemůžu dovolit,“ počítá spolumajitel Fieldu. Ten je známý i tím, že si co nejvíc surovin připravuje sám přímo na místě, díky koronaviru se ale musí rozloučit třeba s vlastním stařeným masem. „To je teď zbytečně drahá položka. A stejně tak i kaviár,“ říká. A místo jehněčího hřbetu bude nakupovat spíš levnější ramínko. Méně hostů Fieldu nově zaplatí i za stálé večerní menu a desetichodové degustační menu, vlnkovou loď podniku: to zlevnilo o šest stovek na

3200 korun bez vína. Naopak přibylo zkrácené šestichodové degustační menu za 1800 korun. To všechno jsou pro každou michelinskou restauraci zásadní změny, které ještě zvyšují tlak na udržení kvality. Nejvyšší gastronomie je dnes paradoxně nejméně výdělečnou a mnohé michelinské restaurace prodělávají. Proto je citelně zasáhne i snížení počtu míst kvůli povinné jedenapůlmetrové „distanci“ mezi lidmi. Field má aspoň v tomhle štěstí. U vstupu s barem má „loungeové“ sezení, kam se případně můžou přesunout některé stoly z hlavní jídelny. „To ale jen za předpokladu, že budeme řešit, kam posadit hosty. Do začátku by to byla příjemná starost,“ usmívá se Kašpárek.

V den, kdy spolu sedíme, mají ve Fieldu první „pokrizovou“ rezervaci. A je to voucher. „Rezervace jsme spustili teprve včera, takže uvidíme,“ říká spolumajitel podniku. Koronavirus ho připravil nejen o zahraniční turisty, ale i o personál. Včetně Kašpárka pracovalo v restauraci devětadvacet lidí, to ale skončilo. „To byly zlatý časy. To je teď ale prostě neudržitelné, dál by to takhle nešlo,“ vzpomene šéfkuchař na normální dobu: z kuchyně proto musel propustit pět lidí a z obsluhy čtyři, celkem tedy devět. I přesto věří, že udrží celkovou kvalitu restaurace.

„Na začátek máme změn fakt dost. Všichni teprve uvidíme, co se stane, až otevřeme, a budeme na to muset reagovat. Doufám jen, že nebudeme muset rozvážet kachnu s knedlíkem,“ podotkne Kašpárek s jistou obavou v hlase. Na rozdíl třeba od Esky, která má nižší michelinské ocenění Bib Gourmand, Field během zavření nedělal rozvoz jídel. A neotevřel ani „krizové okénko“, což by v případě michelinské restaurace byla fastfoodová ironie. „Nedávalo to pro nás smysl. Hned když přišlo nařízení, že restaurace musí zavírat v osm večer, nám spadly rezervace o osmdesát procent. Většina lidí k nám totiž večer chodí až po osmé,“ vysvětluje Kašpárek.

Field přesto nikdy úplně nezavřel. V michelinské restauraci denně zadarmo vařili sto šedesát jídel pro nedalekou Nemocnici Na Františku a taky Nemocnici pod Petřínem. Dvouchodový oběd stál 80 korun a peníze na ně posílali lidi. „Chtěli jsme prostě něco dělat a neseďet jen doma se založenýma rukama. Ty dva měsíce proto beru i jako příjemné stmelení personálu. Něco jako team building, i když je fakt nesnáším,“ říká známý šéfkuchař. V obou nemocnicích se proto bude po koronaviru možná i trochu stýskat. Nejen pro Field to ale bohatě stačilo jednou.

DO ROKA A DO DNE

„Otevřeme ve stejném duchu. Změníme jen menu, ale ne styl restaurace. A určitě nebudeme měnit ani pivo a víno,“ řekl mi šéfkuchař a spolumajitel populární dejvické restaurace a hospody U Matěje Jan Punčochář krátce před otevřením zahrádky svého podniku jedenáctého května. „Dělám právě objednávky a připadám si stejně, jako když jsme otvírali před rokem,“ dodal. Ano, je to ironie: U Matěje totiž vloni otevřeli přesně rok před tím, než letos znovu otvírali kvůli koronaviru.

Repete, říká se tomu taky v hospodě. Jistou podobnost tu navíc zažívají i v několika fázích, v nichž restauraci znovu otvírají. Když poprvé otevřeli vloni, otvírali postupně nejdřív přízemí, pak zahrádku, po ní horní patro a k tomu ještě malý Chef s Table, tedy soukromý fine dining. Letos jim stačily dvě fáze: v půlce května otevřeli zahrádku a koncem měsíce zbytek podniku. A je tu vlastně ještě jedna podobnost: stejně jako hned po loňském otevření jsou i při letošním znovuootevření na první dny přebookovány.

„Nechci to ale zakřiknout, protože nikdo neví, jak dlouho ten zájem lidí



Michelin'ská restaurace vařila v době pandemie obědy pro nemocnice za 80 korun.



o restaurace a hospody vydrží. Teď se samozřejmě těší, jenže teprve uvidíme, jestli zájem o hospody a restaurace neopadne," tlumil Punčochář vlastní optimismus.

U Matěje patří k těm šťastným podnikům, které koronavir přežily, a navíc i ve stejné podobě. Vděčí za to několika věcem včetně své unikátní vlastnické struktury, kdy „svou“ hospodu vlastní padesát drobných akcionářů, kteří chtějí mít svůj podnik, kam chodí na plzeň i dobré hospodské jídlo a víno. Plus malý fine dining, když dostanou „dražší“ chuť. Hlavně ale podnik přežil díky tomu, že sem nechodí téměř žádní turisté. Téměř všichni hosté jsou Češi, ať už z Prahy nebo z celé země.

„Když jsem lidem říkal, že chci otevřít hospodu právě tady na kopci nad Juliskou, říkali mi, že jsem se asi zbláznil, protože sem nikdo nebude jezdit. A hlavně žádný turista," vzpomněl si Punčochář na začátky před rokem. Teď může být rád, že mu dvě patra i zahrádku až do březnové povinné zavíracky permanentně plnili právě Češi, protože zahraniční turisté se do Prahy budou vracet hodně střízlivě. I on proto odhaduje, že více než dvouměsíční krizovou zavíracku nepřežije dvacet až třicet procent hospod a restaurací. Ostatně i statistiky ukázaly, že jídlo s sebou během karantény prodávala pouhá čtvrtina podniků, které se díky tomu dostaly na nějakých třicet procent běžných



tržeb. Ty, co dělaly až polovinu, tvořily spíš vzácné výjimky. Punčochář jídlo s sebou neprodával, protože si myslí, že se to k jeho podniku nehodí. Restauraci proto zavřel úplně a dva měsíce tak měl nulové tržby. „Přišli jsme tím o osm milionů korun," sečetl účet za ušlé tržby. A k nim o další dva miliony za držení podniku ve „vegetativním“ stavu, kdy platili nájem a částečně i zaměstnance. Z celkem čtyřiatřiceti propustili jen čtyři; ty ve zkušební době nebo ty, kteří by „šli“ tak jako tak. „Jsem rád, že se k tomu stát postavil celkem vstřícně," chválí Punčochář například kurzarbeit, který U Matěje využili. A stejně tak i společnou záchrannou akci velkých pivovarů včetně Plzeňského prazdroje Zachraň hospodu, která zavřenou podniky do budoucna propojila s jejich hosty. Její princip byl jednoduchý, jak napovídá i její krédo „zaplať teď, vypij – anebo i sněz – později". Lidé si prostě koupili vouchery na pozdější konzumaci a hospody, které přišly o tržby, tak dostaly aspoň nějaké peníze. Do projektu se proto okamžitě zapojila spousta podniků. „Byl to od pivovarů skvělý nápad," říká šéfkuchař U Matěje.

Ten mimochodem pokračuje i dál. Český svaz pivovarů a sladoven ve spolupráci se Svazem měst a obcí a Asociací malých a středních podniků a živnostníků vyzvaly vedení měst a obcí, aby maximálně podpořila otevření restauračních zahrádek ve svých městech a současně odpustila nájemné a poplatky související s provozem venkovních zahrádek. Punčochář totiž pořád vzpomíná na březnový den, kdy vláda oznámila plošné zavření restaurací a hospod. „Dal jsem si ještě



jednu plzeň, nic jiného se nedalo dělat. A pak jsem se modlil, ať to netrvá moc dlouho," říká. Hospodu měl plnou nakoupených surovin i uvařeného jídla, které většinou vyhodil. Zavíračka se navíc trefila do rozjezdu jarní zahrádkové sezony, kdy restaurace mají nejvíc



„Udržet množství personálu z minulosti už nepůjde," říká Radek Kašpárek.

personálu a logicky i nákladů. Na totální zavření se taky nestihli nijak připravit. Šlo to všechno zhruba stejně rychle jako při ničivých povodních v roce 2002, které nejvíc spláchly právě hospody a restaurace, protože vždycky sídlí ve sklepě, suterénu nebo přízemí.

Už druhou otevíračku svého podniku během jediného roku Punčochář přesto bere i pozitivně. „Když otevíráme podruhé, tak už aspoň známe své porodní bolesti a můžeme se jim proto vyhnout," řekl mi týden před znovuotevřením zahrádky. A je tu ještě jedna klíčová věc: personál. Před březnovým zavřením hospody trpěly velkou fluktuací zaměstnanců, kteří si často nevážili práce, protože vždycky mohli přejít vedle. Právě oni teď ale byli první na ráně. „Snad si teď budou práce zase vážit o něco víc," doufá šéfkuchař U Matěje. ✂

inzerce 320621/17

PRVNÍ LINIE

12%TM



DĚKUJEME!



PŘIPÍJÍME NA ZDRAVÍ VŠEM, KDO BOJOVALI A BOJUJÍ S PANDEMIÍ KORONAVIRU V PRNÍ LINII.

Koupí této plechovky přispíváte 10 Kč na vybraný nadační fond podporující účastníky boje proti COVID-19 v první linii. Za každou prodanou plechovku „PRVNÍ LINIE" předá PIVOVAR SVIJANY 10 Kč nadačnímu fondu, který vyberete hlasováním na www.pivovarsvijany.cz

PODPOŘTE DOBRU VĚC A KUPTE NA ESHOP.PIVOVARSVIJANY.CZ