

Místo hostů se vrátil koronavirus

Restauracím mizí zákazníci a padají tržby. **Strach z nákazy vyprazdňuje české lokály.** „Plzeň je na tom ještě jakžtakž, tady nehráli cizinci tak zásadní roli. Ale Praha, to je obrovský průšvih,“ shrnul situaci jeden z hostinských.

MIROSLAV PETR

PLZEŇ/PRAHA Dezinfikovat stoly a židle po každém zákazníkovi, personál v rouškách? Kolik židlí, tolik hostů? Žádný problém. Takhle opatření proti šíření viru hospodští bez potíží zvládají. Mnohem větší ranou je ale pro ně narůstající strach a rapidně řidnoucí počty návštěvníků. A nově i omezení provozu do desáté večer.

Provoz restaurací jede na poloviční obrátky. Je to lepší než nulové tržby při nouzovém stavu na jaře, ale den ode dne horší než v červenci či v srpnu. Léto se vydařilo, lidé si zas cestu do svých hospůdek našli, a někde dokonce zčásti nahradili chybějící zahraniční turisty. Teď se zas lokály vyliďňují. Nově přijatá opatření v souvislosti s druhou vlnou covidu už provozovatele začínají opět děsit.

Je pátek večer, ulicemi kolem centra Plzně korzují nepočetné skupinky spíše mladších lidí. Málkové berou hosté vážně ministerkou vyhláškou, která nařizuje mít nasazenou roušku ve všech vnitřních prostorách, tedy i v interiéru hospod, vyjma samotné konzumace. „To mám ty zákaznicky, když vstoupí bez roušky, vyházovat? Před chvílí jsem to zkusila a poslali mě do pr... Ti frajeři to neřeší, ale já si netroufnu tady dělat policajta,“ opáčila drobná číšnice v menší hospůdce na dohled od centrálního náměstí Republiky.

Plzeň živoří, Praha zmirá

Venkovní předzahrádky jsou vesměs obsazené, ale uvnitř je většinou pusto. „Díkybohu za teplé září a za předzahrádky,“ pronáší Luboš Kastner, spolujednatel firmy Hospodská, nad půllitrem čerstvě natočeného piva v restauraci Plzeňka. Uvnitř lokálu, který společně s několika dalšími v Plzni a Praze patří do skupiny Hospodská, je pouze hrstka lidí. Tihle jsou, co se týče roušek, z obliga – už mají před sebou půllitr.

„Plzeň je na tom ještě jakžtakž. Tady nehráli cizinci tak zásadní roli. Ale Praha, to je obrovský průšvih. A teď stále větší. Září začíná být z pohledu tržeb peklo,“ neskrývá Kastner obavy. Tak mluvil o víkend. Včera k onomu „peklu“ zahradil i nejnovější opatření z hlavy nového ministra zdravotnictví Romana Prymuly (za ANO) zavřít od dneška hospody místo o půlnoci už v deset večer. Prymula to řekl v úterý v rozhovoru pro server iDNES.cz.

„Je to otevřená diskreditace budoucnosti našeho oboru. Absolutně nefér. Žádná data nepotvrzují, že restaurace patří k nejrizikovějším místům šíření covidu. Zavřít v deset znamená ukončit objednávky nejpозději v devět. To by znamenalo velký propad denních tržeb a likvidaci podniků, které se jen těžko vzpamatovávají z jarní, první vlny,“ řekl Kastner včera. Lidé jsou podle něj už tak hodně vystrašení a tržby po letním nadechnutí opět klesají pod loňskou úroveň. A záporné číslo teď bude podle Kastnera narůstat v rámci všech 40 tisíc gastronomických zařízení po Česku.

Stačí zajít v Plzni o pár ulic dál do minipivovaru s rozměrnou restaurací Beer Factory. Uvnitř bylo o víkendu až na tři slečny u stolu pusto, na zahrádkách – ve dvoře a na ulici – popíjí místní vyhlášená piva malé skupinky hostů. Covidu se prý nebojí. „Já myslím, že se to nějak přehání. Dvnitř kvůli roušce nepůjde. A po-



Hodně dezinfekce a málo hostů. Pracovnice restaurace Beer Factory v Plzni dezinfikuje stůl po odchodu hosta – jednoho z mála, kteří teď do podniku zavítají. S návratem protipandemických opatření a rychlým růstem počtu nakažených se opět postupně vyliďňují restaurace i hospody po celé republice. FOTO MAFRA - PETR ERET

Hodinu poté, co v bedně ohlásili ta nová virová omezení, začala chodit první storna. Malé skupinky, firmy a přišli jsme i o svatbu.

”

kud bude lejt, zůstanu doma, no,“ má jasně jeden z hostů, věkem kolem třicítiky.

V Praze potvrzuje bídou situaci provozovatel pověstné smíchovské restaurace U Buldoka Pavel Jurák. „Jsme na polovičce loňského obrátu. Lidé jsou už zase vystrašení. A taky doma na home office, kanceláře kolem jsou zase pusté, takže děláme sotva polovinu obědů. Soukromé nebo různé firemní akce jsou už zase v čudu. Vydržím do konce roku a pak uvidím, jestli to má dál vůbec cenu,“ posteskl si.

Hospodští se shodují, že zákazníci reagují na mediální zprávy o postupu virové nákazy prakticky okamžitě. „Hodinu poté, co v bedně ohlásili ta nová virová omezení, začala chodit první storna. Malé skupinky, firmy a přišli jsme i o svatbu, kterou jsme tu měli mít v sobotu,“ dodává Jurák.

Slunce covid nezastavil

Kvůli obavám z šíření nákazy ohlásili stopku i pořadatelé mnoha akcí v interiéru. V Plzni se tak třeba ruší na víkend nachystaný veletrh Svět knihy. Rizika se zalekli i pořadatelé řady venkovních akcí, které mají povolený vstup pro maximálně tisíc lidí.

O svou tradiční radost však nepřišli o uplynulém víkendu vyznačující mini-a restauračních pivovarů a jejich zajímavých piv, nejrůznějších ležáků, ejlů (ale), pšeničných, stoutů nebo kyseláčů. Největší přehlídka tohoto druhu v Česku s názvem Slunce ve skle, pořádaná Pivovarským dvorem Purkmistr v Plzni-Čermicích, přilákala o loňském, 12. ročníku během dvou dnů do prostoru dvora, na černickou náves a parkoviště skoro deset tisíc návštěvníků a stánky s výčepy tam postavilo přes 70 minipivovarů.



Na festivalu minipivovarů Slunce ve skle 2020 v Plzni-Čermicích byla sice o víkendu hlava na hlavě, celková účast hostů i pivovarů však přesto byla jen zlomkem předchozích ročníků FOTO MAFRA - PETR ERET

To vše letos covid drasticky zredukoval. Kvůli limitu maximálně tisíce lidí na jednom místě přistoupili pořadatelé k online prodeji omezeného počtu vstupenek, bez kterých byl vstup na dvoudenní akci zapovězen. Návštěvnost tedy byla oproti loňsku pětina, plocha pro stánky třetina a minipivovarů se vešla polovina. Hlavně ale, že to nezrušili, radovali se pivovarníci i šťastlivci, na které se dostaly vstupenky. Na omezené ploše byla hlava na hlavě.

A zpovzdálí to vše pozorovali se skleničkou v ruce Lubošové Krýsllové, otec a syn, majitelé firmy LUKR, která vlastní pořádatelství černickou restauraci s pivovarem Purkmistr a hotelem a mimo další aktivity také dodává výčepní technologie pro hospody. Dodává, ale na druhé straně také demontuje v případě ukončení provozu restaurace. Zatímco před krizí LUKR demontoval v podnicích dvakrát ročně, nyní jsou to i dva týdny.

„Pro tento obor má covid zničující důsledky. Vidíme ale, že k restauracím, kterým se daří přežít, patří hlavně ty, jež se cíleně a s péčí věnují pivo. Mají věrnější klientelu než ty ostatní,“ popisuje svou zkušenost Luboš Krýsl starší. Potvrzuje také, že velké problémy mají zejména hotely a restaurace závislé na zahraniční klientele.

Minus 30 miliard. Zatím

Před možnou vlnou dalších krachů stravovacích zařízení, která se na rozdíl od podobně postižených lázní a hotelů nedočkala od vlády speciálních podpůrných programů, v minulých dnech varovala i Asociace malých a středních podnikatelů a živnostníků (AMSP). Podle její šéfové Evy Svobodové už sektor gastronomie přišel letos na tržbách o minimálně 30 miliard korun a do konce roku se toto číslo může zvýšit na 45 až 50 miliard. Počítáno ještě bez vlivu dalších restriktivních opatření.

Asociace odhaduje, že většina provozovatelů zakončí letošní rok ztrátou v řádu stovek tisíc až jednotek milionů korun. Pokud dojde k dalším výrazným omezením, reálně prý lze očekávat na konci roku ukončení provozu až čtvrtiny gastronomických provozů a okamžité ohrožení desítek tisíc pracovních míst.

Zkrachujeme, bojí se hospodští

MIROSLAV PETR

PRAHA Vlnu nevole způsobilo mezi provozovateli hospod a restaurací dneškem zavedené povinné omezení zavírací doby do 22. hodiny večerní.

Minulý týden stanovený limit do půlnoci se dotkl spíše „jen“ barů a nočních podniků. Hospodští s ním problém neměli. Během několika dnů však nastala změna. Desátá hodina už může být dle provozovatelů kvůli propadu tržeb pro mnohé likvidační.

Ministerstvo zdravotnictví zpřísnilo plošné opatření s odkazem na větší riziko šíření virové nákazy mezi hosty vnitřních prostor stravovacích zařízení. „Bohužel to je jedno z nejrizikovějších míst,“ uvedl už úterý pro MF DNES nový šéf resortu Roman Prymula. Lidé totiž pijí často bez roušek a v povznesené náladě jsou navíc neopatrni.

Riziko ekonomického hladu

Hospodští jsou nicméně jiného názoru. „Chápeme nutnost reagovat na zhoršenou situaci. Nicméně uzavření provozu už ve 22 hodin znamená ztrátu až 30 procent z denní tržby. To je pro ty, kteří přežili šestiměsíční ekonomické hladovění, už likvidační,“ argumentoval včera například Luboš Kastner, spolujednatel společnosti Hospodská, která sdružuje šest restaurací.

Zavřít lokál v deset hodin totiž znamená ukončit objednáv-

ky už kolem deváté. Další hospodští potvrzují, že v pátek a v sobotu dosahují nejvyšších tržeb právě mezi sedmou a jedenáctou večerní. Od neděle do čtvrtka to ale leckde neplatí.

Kritikou nešetří ani podnikatelské svazy. Hospodářská komora ČR upozornila, že opatření cílí na oblast, z níž podle oficiálních zdravotnických dat pochází jen minimální počet nakažených. Na rozdíl třeba od škol nebo sportovních akcí. „Vypadá to, že vláda se jen snaží udělat před veřejností dojem, jak aktivně bojuje proti šíření viru,“ přidává se šéf Svazu obchodu a cestovního ruchu ČR Tomáš Prouza.

Podle Asociace malých a středních podnikatelů už při-

šel obor stravovacích zařízení, který se na rozdíl od stejně postižených lázní a hotelů nedočkal od státu speciální pomoci, letos na tržbách o minimálně 30 miliard korun. A číslo dál roste.

Čtvrtina podniků je u dna

Asociace tvrdí, že většina hospod a restaurací zakončí rok ztrátou stovek tisíc až jednotek milionů korun a hrozí, že provoz ukončí až čtvrtina gastronomických zařízení u nás.

O konci několika desítek procent hospod se mluvilo už během první vlny pandemie. Většina ale jarní krizi přežila. Do druhé vlny však vstupují s velkými ztrátami. Dnešní tržby činí v průměru polovinu těch loňských.