

# Více než dva tisíce restaurací podepsalo výzvu proti stravovacímu paušálu

Provozovatelé více než dvou tisíc restaurací podepsali výzvu proti zavedení tzv. stravovacího paušálu. Ten má umožnit firmám, aby namísto stravenek nebo dotací jídel a kantýn dávali lidem přímo peníze. Restauratěři se ale bojí, že je novinka silně poškodí a mnozí z nich budou muset své provozy zavřít.

Paušál prosazuje ministerstvo financí. Podle ministryně Aleny Schillerové chce dát šanci na příspěvek těm zaměstnancům, kteří nemají stravenky ani závodní jídelnu. Údajně má jít o jeden milion lidí. Sdružení APROPOS, které sdružuje tzv. stravenkové firmy, ale nedávno na tiskové konferenci označilo číslo za nadsazené. Protože zahrnuje například i kuchaře a číšníky, kteří se samozřejmě stravují ve svých provozech. Nebo učitele, jež mohou chodit do školních jídeln.

Restauratěři se bojí, že lidé budou na zaměstnavatele tlačit, aby nadále nepodporovali kantýny nebo jim nedávali stravenky, ale aby jim platili hotovost v podobě paušálu. S tím totiž budou moci naložit libovolně –



Ilustrační foto Profimedia.cz

nakupovat vše od oblečené až po alkohol. A právě to odnesou restaurace. Paušál totiž nebude nikoho motivovat, aby chodil na teplé jídlo.

„Stravenky tvoří polovinu našich tržeb v době obědů. Bez

nich si neumím provoz restaurace představit. Pokud by je lidé neměli, chodili by na obědy určitě méně. I teď je dobře vidět, že nejvíce zákazníků chodí na obědy v první polovině měsíce, kdy ještě mají v peněžen-

ce stravenky od svých zaměstnavatelů,“ říká k tomu například Aleš Drobil, majitel restaurace Formanka na pražském Smíchově.

## Stravenky? Platí jimi třeba i 90 procent hostů

Dnes čerpá stravenky zhruba 1,3 milionu zaměstnanců. Pokud část z nich odpadne, bude to pro restaurace po letošním nuceném uzavření provozů další rána.

Například František Macek z restaurace Kometa Pub Arena v Brně uvádí, že přes obědy u něj stravenkami platí i více než 90 % hostů. „I když je s jejich provozem spojená určitá administrativa a poplatky za elektronické karty a papírové stravenky se pohybují od 3 do 5 %, pořád se nám to jednoznačně vyplatí a my můžeme

počítat s útratami hostů v objemech, na které jsme u nich zvyklí. Navíc čím dál tím víc lidí chodí s elektronickými stravenkovými kartami. A tam žádná administrativa není,“ dodává.

Výzva, organizovaná Sdružením pro zaměstnanecké stravování (ProZAMS), hovoří o paušálu jako experimentu. Který vyústí ve významný pokles tržeb. „Samozřejmě není starostí politiků zajišťovat nám klienty a starat se o naši prosperitu. Chceme ale podnikat v prostředí, které je v rozumné míře stabilní, předvídatelné a ve kterém lze plánovat,“ uvádí se v textu.

## Chceme stabilitu

Právě s onou stabilitou v posledních letech zahýbalo zavedení EET, zákaz kouření a letos nejvýrazněji uzavření podniků kvůli koronaviru. Průběžně na-

příklad i roste minimální mzda.

Podle studie Institutu oceňování majetku VŠE v Praze zajišťuje 22 % tržeb v sektoru stravování právě podpora stravování zaměstnanců.

„Pokud stát umožní firmám, aby namísto vydávání stravenek vypláceli zaměstnancům hotové peníze, bezpochyby to povede k poklesu ochoty lidí chodit do restaurace na teplé oběd. A sníží naše tržby. Nejedna „hospoda“ pak třeba bude muset uzavřít kuchyň, nebo alespoň výrazně zdražit. V nejhorším případě i úplně skončit... Systém podpory stravování zaměstnanců u nás funguje dobře a podobně jako v řadě dalších evropských zemí. Zavedení paušálu naopak představuje neprovořený experiment. A ohrozí sektor zaměstnávající více než 90 tisíc lidí,“ říká výzva.

Podpora zaměstnaneckého stravování – možné dopady zavedení paušálu	
22 %	objem tržeb v gastro sektoru z podpory zaměstnaneckého stravování
35 mld. Kč	pokles tržeb v gastro sektoru, pokud všichni zaměstnavatelé přejdou na paušál
30 tisíc	počet lidí, kteří mohou přijít o práci, pokud všichni zaměstnavatelé přejdou na paušál

Zdroj: Studie Institutu oceňování majetku Vysoké školy ekonomické v Praze zpracovaná pro Asociaci malých a středních podniků a živnostníků

## ODBORNICE NA ZDRAVOU VÝŽIVU MUDR. KATEŘINA CAJTHAMLOVÁ:

# Paušál výrazně zhorší dostupnost levných obědů

Známa lékařka a odbornice na výživu Kateřina Cajthamlová se obává, že zavedením stravovacího paušálu přijdeme o léta budovaný systém podpory závodního stravování. Lidé se podle ní přestanou kvalitně stravovat, a to povede ke zhoršení jejich zdravotního stavu i pracovní výkonnosti.

■ **Jak je pro člověka v práci důležitý kvalitní oběd?**

Oběd by měl pokrývat zhruba 33–35 % energetické i živinové potřeby za den. Ideálně by se měl skládat ze tří chodů a lidé by jej měli konzumovat v klidu a mimo své pracovní místo – v kulturním prostředí. Obědová pauza je důležitou přestávkou v práci a oběd zajišťuje živiny a energii pro odpolední soustředění. Měl by být pestrý, čerstvě připravený a hygienicky nezávadný.



Foto Lenka Hatašová

■ **Nabízejí restaurace v rámci poledních menu dostatek kvalitních a hodnotných jídel? Je nabídka obědů pestrá?**

Nabídka je pestrá, jak lze zjistit například na serveru Dáme jídlo, kde si konzument může vybrat podle své chuti

i zdravotního stavu nebo náboženského založení stravu různého typu. Restaurace se i v rámci poledního jídla specializují – a spotřebitelé se jen musí informovat, co je k dispozici v jejich okolí.

■ **Kdysi byla hospodská strava synonymem pro přepálený tuk. Když se o někom řeklo, že byl léta na hospodské stravě, znamenalo to, že má zničené zažívání. Jak jsme na tom podle vás dnes?**

Termín „hospodská strava“ byl užíván v kontrastu s termíny „domácí strava“ nebo „posezení v restauraci“. V době, na niž se odkazujete, byly hospody čtyř cenových skupin, byly hlavně místem pro konzumaci alkoholu a jídlo k pivu byl doplňkový sortiment. Tuto „hospodskou“ stravu nyní plně supluje fast foody, zatímco re-

staurace, kde se podávají obědy, nabízejí i jídla dietní, bezlepková, vegetariánská nebo sezonní. Navíc mají tato zařízení moderní kuchyně, které umožňují šetrnou a rychlou úpravu jídla – v kontrastu s tím, co mají k dispozici lidé doma.

■ **Myslíte si, že zavedení stravovacího paušálu může být hrozbou, která by nás mohla připravit o kvalitní a dostupné jídlo v restauracích?**

Určitě je nutno se toho obávat. Na rozdíl od stravenek právě stravovací paušál umožňuje využít peníze původně určené na stravování jinak než na jídlo. Dovedu si představit, že lidé místo oběda užijí stravovací paušál na splátku hypotéky, ušetří si z něj na dovolenou, mohou si koupit nový mobil... důsledkem bude pokles zákaz-

níků restaurací, což budou provozy muset kompenzovat zvýšením ceny oběda.

■ **Řekneme tedy, že lidé nebudou tolik chodit do restaurací, ale budou si nosit jídlo z domova. Jak takový typ stravování hodnotíte?**

Ti, kdo si vařili obědy do dnes, to budou dělat i dál. Ti, kdo měli stravenky od zaměstnavatele a byli zvyklí chodit na obědy, zpočátku také chodit budou. Ale pokud se obědy zdraží vinou nejisté budoucnosti stravovacích provozů, zřejmě je budou vyřazovat. Že by začali vařit tříchodový oběd a nosit si to do práce, pochybuji.

Ostatně ti, kdo měli home office a nemohli chodit do kantýny zaměstnavatele, doma většinou nevařili a často se uchýlili k pamlskům – některé ztloustli, další zhubli, ale vařit si

oběd začala jen hrstka. Zabírá to čas a je to finančně náročnější, navíc ne každého vaření baví.

Očekávám, že se to projeví kupováním jídla ve fast foodech, na benzínkách a podobně. Že by tedy „stravovací paušál zlepšil vztah zaměstnanců k vaření“ nečekám.

■ **Ministryně Schillerová tvrdí, že lidé se budou stravovat stejně kvalitně se stravenkami i bez nich. Souhlasíte s tím?**

Rozhodně tomu tak nebude. Stravovací paušál zhorší dostupnost levných obědů. Tento návrh povede ke zhoršení zdravotního stavu zaměstnanců, a tím i jejich výkonnosti. Zničím fungující systém stravování, což zaměstnavatele ve svém důsledku poškodí. Protože to půjde proti zdraví a spokojenosti jejich zaměstnanců.

## MAJITEL PIZZERIE PROSECCO V JIČÍNĚ JAKUB ŠENEKL:

# Proč stát nepodporuje ohrožené české restaurace?

■ **Jako jeden z více než dvou tisíc restaurátérů jste podpořil výzvu proti stravovacímu paušálu. Proč?**

Protože může ohrozit stravovací byznys. Který teď dostal největší ránu za posledních zhruba 30 let. Nevěřím, že lidé, kteří doposud nečerpali žádnou podporu na stravování, dostanou paušál a najednou začnou chodit do restaurací. Naopak, pokud firmy budou přecházet ze stravenek na hotové peníze, byznys to oslabí. Protože většina lidí potřebuje nasměrovat: tady je stravenka, jdi do restaurace, tady poukázka na fitko, jdi do fitka...

■ **Jsou pro vás tržby ze stravenek důležité?**

Samozřejmě, každá dodatečná tržba je pro chod restaurace důležitá. A já vidím, jak na konci měsíce, kdy lidé už stravenky nemají, chodí na obědy méně. Mnozí kolegové z branže jsou na tržbách ze stravenek během oběda existenčně závislí. Jsem přesvědčen, že bez stravenek budou lidé chodit na obědy méně. Ale především mám pocit, jako by vládní garnitura dlouhodobě usilovala o likvidaci malých a středních firem a podnikatelů. Podívejte se, jak na covidu vydělali mnozí výrobci a dodavatelé levnějších potravin



či potravinových náhražek. Slyším, že v dubnu měli splněné cíle na celý rok. Protože

restaurace od nich neberou, ale obchody ano. Teď byly restaurace zavřené a lidé výše nakupovali v obchodech. A když konečně otevřely, má přijít další rána v podobě paušálu.

■ **Podle vás na tom vydělají obchodní řetězce?**

Už v době zavření restaurací jsme viděli, jak lidé nakupují levné potraviny a potravinové náhražky v obchodních řetězcích. Jsou to právě zahraniční řetězce, kdo na koronakrizi vydělal. A vládní garnitura teď asi chce, aby na úkor českých restaurací vydělaly znovu. Místo cílené podpory kvalitního stravování nasměrují s paušálem

lidé k nákupům. Proč stát posílá peníze od českých restaurací zahraničním obchodním řetězcům, to nejde pochopit. Přitom jde o desítky miliard. Pro restaurace bude paušál další rána do zad.

■ **Proto vám paušál vadí?**

Dá se to tak říct. Osobně by se mi líbil přechod na stravenkové karty. To už se dnes děje, usnadňuje to práci a odpovídá to 21. století. Ale paušál – to je poškození celého sektoru.

■ **Co by vám teď po více než dvouměsíčním uzavření provozu nejvíc pomohlo?**

Abyste vláda nechala žít. Každé podnikání potřebuje sta-

bilitu. Vezměte si, co všechno postihlo gastro provozy za posledních pár let. Zákaz kouření, EET, kontrolní hlášení, zvyšování minimální mzdy... To už není ani každý rok, ale pomalu každý měsíc nějaká změna.

Pořád slyšíme, že stát podporuje zaměstnance a řeší výběr daní. Ale jak podporuje zaměstnavatele? Ta pracovní místa musí přece někdo vytvořit. Jenže spíš se to celé veze na závislosti vůči restauracím. Asi proto, že za totáže se hospodští měli dobře.

Stranu připravil  
Václav Tuček



Pečeme pro vás každý den.

Ochutnejte křupavé pečivo z naší pekárny.

• Vyrobeno z kvalitní mouky • Bez emulgátorů, barviv a konzervantů  
• Pečeme podle České cechovní normy • S přidavkem pšeničného kvasu

TESCO