

Letní euforie zpomalila elán mnoha hospod modernizovat

Hladová okénka. Větší zahrádky. Doručení až na práh. Jarní část epidemie vyvolala u restaurátérů vlnu nápaditosti.

Covid český gastronomický trh pročistí, restaurací je u nás moc. Chmurná vize známého kuchaře a provozovatele restaurací Filipa Sajlera z minulého týdne náladu v této branži nijak nepozvedla. Jenže o určitém momentálním zamrznutí jarních aktivit hospod k tomu, aby přežily, svědčí i názory jiných odborníků z této profese.

„Když všechno začalo, znamenali jsme poměrně velký zájem o nové technologie, které umožňují bezpečnější provoz hospody,“ říká Igor Třeslín ze společnosti Storyous, která se pohybuje v gastronomickém byznysu. Zájem restaurátérů byl především o moderní způsob objednávání pití a jídla přes QR kódy. „Host si místo toho, že

by sáhl fyzicky po jídelním lístku, načte chytrým telefonem jídelní a nápojové menu, rovnou objedná a obsluha se u stolu objeví až s objednanou zakázkou,“ vysvětluje Třeslín. Odpadá tak častější kontakt personálu a hostů, snižuje se možnost nákazy koronavirem. Bezkontaktní placení přes kód je samo-

zřejmostí. Třeslín říká, že pocit bezpečí je důležitý v restauraci jak pro hosta, tak pro personál. Bezkontaktní objednávání se podle něho osvědčilo například v hotelu Kolínská bouda v Krkonoších. Majitelé přiznávali, že nový systém urychlil obsluhu a mohli proto obsloužit mnohem víc hostů, kteří nemuse-

li dlouho čekat. Což se projevilo i ve vyšším obrátu.

Po rozvolnění však jarní zájem o zavádění objednávkových systémů skrze QR kódy a organizaci provozu obecně tak, aby byl hygienicky co nejbezpečnější, silně ochabl. Podobné to prý bylo i se zájmem o webové objednávkové systémy, kdy si zákazník

doma či v práci vybere jídlo a v restauraci se už jen zastaví pro svůj balíček, který předem zaplatil, a u okénka si vybere jen svou zakázku s číslem či jménem, aniž by se s personálem fyzicky setkal. „Ti, co na jaře projevili předběžně zájem, se v létě už nezavali. Zavládla euforie, že je covid pryč, přitom podobný bezkontaktní způsob je jednou z cest, které mohou řadu podniků udržet nad vodou i během podzimní druhé vlny,“ konstatuje Třeslín. V mnoha restauracích totiž čekali už jenom lepší časy.

Těm, kteří nepropadli bezmeznému euforii, se zvyky z jarního období vyplácejí. Budou-li alespoň nějaké hosté, budou se i nadále přísná hygienická pravidla dodržovat v hotelech. „Samozřejmě se stál servis jídla přímo na pokoje, aby se hosté nepotkávali v restauraci. Předem si řeknou, co chtějí. To jsme se v létě naučili a ani teď od toho odcházet nebudeme,“ říká ředitelka pražského hotelu Casa Marcello. Hosté to nejen oceňují, ale v této době také považují za zcela normální. **PAVEL HRABICA**

INZERCE

VYSOKÁ KVALITA ZA NÍZKOU CENU

Značka 

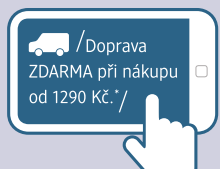
Díky obsahu aloe vera a extraktu z bavlny hydratuje a brání vysoušení pokožky. Tělový balzám se snadno nanáší a rychle se vstřebává. Obsahuje pathenol, který zklidňuje a intezivně pečuje o citlivou pokožku.



Balea Sensitive tělový balzám 400 ml

49⁹⁰ Kč
12,48 Kč za 100 ml

www.dm.cz
www.facebook.com/dm.cesko
instagram.com/dm_cesko



* Platí pro nákupy zákazníků zaregistrovaných a současně přihlášených v online shopu dm.cz.



Český gastroráj

21

V roce 2019 bylo v Česku přes 21 tisíc společností, které provozovaly jedno a více gastronomických zařízení. Celkově je u nás kolem 40 tisíc hospod, barů a restaurací. Nejvíce nových gastrofirem vzniklo v roce 2016, a to takřka 2500.

Covid mejdany

Euforie z uvolnění přinesla nové šíření koronaviru.

- Ohniskem se v letní sezoně staly „kýblparty“ na chorvatském ostrově Pagu.
- V Česku se podobným „epicentrem“ stal pražský klub Techtle Mechtle.



Citát

Nejsem si jistý, jestli je dobré, aby v Praze bylo 12 tisíc restaurací. Jestli z nich některé umřou nebo tady nebudou, je to super pro ty, kteří skutečně ten obor chtějí dělat.

FILIP SAJLER, RESTAURATÉR

Šest u stolu je neuživí

„Nechte nás vařit, nechte nás pít, nechte nás zpívat, nechte nás žít,“ skandovali demonstranti při pondělním pochodu Prahou během protestu proti zprůšňujícím se covidovým pravidlům. Třicítka lidí, kteří nesouhlasili s omezeními, jež drtí jejich obor, prošla centrem Prahy. Kolem prázdných podniků, které v „normální“ sezoně přetékají především zahraničními turisty. V českých hospodách smí od pondělka u stolu sedět jen šest lidí. **MAFRA**



Gastrodevatero. Kampaň, ale taky spropitné

Asociace malých a středních podniků představila Národní program pro gastronomii. Program obsahuje čtyři krátkodobá opatření a pět střednědobých, která zajistí potřebný rozvoj sektoru do budoucna. K těm okamžitým patří dočasná pětiprocentní DPH nebo marketingová kampaň na podporu gastronomie ve výši 150 milionů korun. Jako dlouhodobější opatření navrhuje Národní program mimo jiné například legalizaci spropitného, která přinese větší jistotu. **MET**