

větších skupin. Restaurace ale nikdy nesvítily ve statistikách zdroje nákazy vysoko. Byly stejně rizikové jako například práce v IT. My jsme si nicméně na omezení rychle zvykli a restauratéri i hosté byli povětšinou zodpovědní. Pokud někdo nebyl, měl být potrestán. Máme ale bohužel mnoho dotazů bez odpovědí.

➤ *Gastronomie se podle vás potýká ještě s jedním problémem, a tím je strach. Lidé už prý nepovažují hospody za bezpečné místo. Jak to změnit?*

Musíme se naučit s covidem-19 žít a ukázat, že restaurace mohou být provozovány bezpečně. Data o nazeke to dokazují. Škodí nám negativní rétorika politiků, kteří o gastronomii mluví a nemají přitom podporu v datech. Nebo si jen jednoduše myslí, že bar je stejný jako restaurace. Mají pocit, že situaci rozumějí. A to musíme změnit, musejí s námi víc mluvit a nechat si poradit. Jinak ten obor vážně a nevratně poškodí.

➤ *Přesto letos vzniklo osm set nových firem, které podnikají ve stravování a pohostinství a celkový počet podniků přesáhl 22 tisíc (dvakrát více než před deseti lety). To nevypadá jako krize...*

V celém oboru je dlouhodobě dokonce přes 35 tisíc subjektů. Problém je ten, že ho analyzuje mnoho lidí a firem, které mu nerozumí. Pro gastronomii není tento rok žádný pozitivní signál. Pozitivní signály se začnou dít, až budou rušena restriktivní opatření. Ale já věřím, že se obor se znátoří, dělají v něm šikovní lidé s obrovsky tuhým kořínkem.

➤ *Váš kolega Filip Sajler dokonce řekl, že je restaurací příliš a covid-19 může pročistit trh... Co vy na to?*

Filipa znám a souhlasím s tím, jak to bylo míněno. V Česku je mnoho restaurací a hospod, které se nesnažily budovat kvalitu, které se nechovaly dobře ke svým zaměstnancům, které se nechtěly starat o českého hosta, ale jen o turistu. Ano, na trhu je mnoho restaurací a restauratérů, kteří na něm



už nemají co dělat. Problém covidu-19 je ale ten, že postihuje i – a možná zejména – ty dobré a zdravé. Takže ta „očista“ trhu bude bohužel znamenat konec mnoha nadějných a dobrých projektů.

➤ *Tržby hospod a restaurací se v období ledna až července skutečně meziročně propadly o třetinu. V jakých regionech je situace nejhorší?*

Obecně je to tak, že čtvrtina gastronomů je teď v přímém ohrožení krachem. Ta data jsou jasná a podnikání v oboru má svoji jasnou výsledovku. Praha a její centrum jsou na tom nejhůře, podobné je to v Karlových Varech. Obecně kdo má restauraci v centru města, je na tom teď hůř než ten, kdo provozuje restauraci někde na periferii.

➤ *Jak se současné restrikce dotýkají barů či klubů? Pro ně je předpokládám situace nejhorší...*

Ano, bary se povětšinou domluvily s pronajímateli na odkladu nájmu a „zhiberovaly“ do jara příštího roku. Nebo rovnou skončily. Všechny své lidi už propustily.

➤ *Potýkají se hospody a restaurace také s odlivem číšníků a kuchařů? Odcházejí vám do jiných profesí?*

Ano, lidé přestávají v oboru vidět budoucnost. Udržet je nyní stejně těžké jako před krizí. Chybějí tržby, chybějí směny, chybí spropitné. A situace jejich zaměstnavatelů je kritická. To není pro nikoho přitažlivá představa zaměstnání.

➤ *Jak je to konkrétně ve vaší síti restaurací Hospodská? Která vládní opatření či programy by měly pokračovat?*

Chceme pokračování obou nejvýznamnějších programů, Covid nájemné a Antivirus, které jsme využili už na jaře. Čekáme na návrh kompenzací v rámci druhé vlny. Bez podpor bychom dneska opravdu nebyli schopni podnikat.

➤ *Podnikatelé si také stěžují na chaotickou komunikaci ze strany vlády. Jsou opatření srozumitelná a vyhláší se s dostatečným předstihem?*

Nejsou a několikrát jsme to kritizovali. Vláda si sama nepomáhá. Osobně jsem už v létě volal po tom, aby se sestavil akční tým tří až pěti odborníků, kteří by vládě pomohli. Na plný výkon. Pomáhali by vládě s tím, co a jak za obor řešit, byli by neustále dostupní. Ale kabinet v tom „jede“ sám a my jen dostáváme nařízení.

➤ *Epidemie se ale bleskově šíří. Není přece jen nespravedlivé vyčítat vládě přísné restrikce?*

Já sám pocházím z doktorské rodiny. Zdraví má prioritu. Je důležité být zodpovědný, nelze ale oddělit zdraví od ekonomiky. Musí se najít vždy řešení, protože pak může během zimy zemřít v mrazu více bezdomovců pod mostem než pacientů nakažených covidem-19. ■

JAKUB PROCHÁZKA (prochazka@mf.cz)

Luboš Kastner (41)

Vystudoval marketing na VŠE Praha a mezinárodní obchod na univerzitě Karolinska ve Stockholmu. Je spolumajitelem sítě restaurací Hospodská a restaurace Červený jelen. Na AMSP ČR je garantem projektu Moje restaurace (Národní program pro gastronomii).