

Jedno je jisté. Svět už nebude takový jako před pandemií. To zkrátka nejde. Některé věci se trvale změní a mnoho z nich jistě k lepšímu. Jen se to neprojeví hned. Půjde o dlouhodobé změny ve společnosti, které se projeví v horizontu příštích dvaceti let. Jednou z očekávaných změn je, že pandemie urychlí rozvoj některých technologií a digitalizaci společnosti i gastronomie. „Za největší pozitivum dané situace považujeme, že restaurace a lidé v nich musí být flexibilní, kreativní a všemu otevření. Kromě jiného to přineslo i větší otevřenost k moderním technologiím – různým podobám online objednávek a plateb, virtuálním obchodům, sociálním sítím a podobně. Věříme, že tahle schopnost rychle se adaptovat na nové situace přinese světu gastronomie ještě hodně dobrého,“ říká Šárka Hamanová z marketingu Ambiente. Její slova potvrzuje i Tomáš Palička, majitel koktejlového baru Bonvivant's CTC: „Na všem negativním je třeba si najít aspoň kousek toho pozitivního. Když nám omezili otevírací dobu, říkal jsem si, že by to mohlo lidi naučit chodit do baru dřív. Stejně tak si někteří zvyknou na online objednávky a rozvoz, který budou vyžadovat i po otevření barů. Pro podniky to může být další zdroj příjmů, se kterým dřív nepracovaly, ale teď se to naučily.“

— Gastronomii ale čeká řada dalších změn a nových trendů, které lze predikovat už nyní. Nejčastěji se hovoří o pročištění trhu nebo hyperlokálnosti, která pramení z nestability a nejistých dodacích lhůt surovin z dovozu. A také větší úctě k profesi, jak doufá Aleš Půta z pražského Hemingway Baru: „Než se gastronomie dostala do kómatu, bylo velmi těžké sehnat lidi, kteří by rádi pracovali a byli ochotni vytvářet něco nad rámec svých běžných povinností. Bylo skoro nemožné najít mezi začínajícími barmany někoho s vášní pro řemeslo, někoho pokorného, obětavého. Přístup nás všech by se nyní mohl změnit. Víc si všeho vážít, nebrat nic automaticky. A až to bude možné, budeme všichni předvádět ty nejlepší výkony, jakých budeme schopni.“

— Krize také otevírá dveře kreativitě, jak se shodlo hned několik osobností z české gastronomické scény. „Tato situace hodně povolí uzdu kreativitě. A i když přijdeme o plno skvělých podniků, přijdeme také o ty horší. Ruku na srdce, v Praze byl gastronomický trh už opravdu přesycený. Zbývající podniky budou kreativnější a ve

finále gastronomie může zákazníka zase začít bavit,“ myslí si Natálie Dušková, zakladatelka projektu Gastro Spot.

— Luboš Kastner, garant platformy Moje restaurace při Asociaci malých a středních podniků a živnostníků ČR, se domnívá, že pandemie pomůže gastronomii otevřít i ožehavější témata: „Je samozřejmé, že až se naučíme společně s virem žít a pracovat, bude prostor na témata, která gastronomii dlouhodobě pálí. Například harmonizace daní, vzdělávání a výchova nové generace pracovníků v pohostinství, inovace a v neposlední řadě jak dostat hosty zpátky do restaurací.“

JEDEN ZA VŠECHNY, VŠICHNI ZA JEDNOHO

„Ne nadarmo se říká, že co tě nezabije, to tě posílí. Nebo posune dál. A platí to i v tomto případě. Všude, kam se podívám, pozoruji, že covid-19 odstartoval úžasnou vlnu nových nápadů, projektů a hlavně spolupráce a sounáležitosti,“ neskrývá své nadšení Zdeněk Kaštánek, spoluzakladatel projektu TrunkBros. Podobně optimistický je i prezident České barmanské asociace Aleš Svojanovský: „Nástup druhé vlny pandemie jsem strávil intenzivním hledáním možností, jak přispět k tomu, aby vláda České republiky co nejrychleji a nejjasněji formulovala kompenzační opatření postiženým gastronomickým podnikům. Ve spojení s dalšími oborovými asociacemi a organizacemi se skutečně podařilo s ministry dohodnout. Troufám si říct, že CBA v téhle nelehké zkoušce obstála. Ukázalo se, že i v dnešní postmoderní době, která silně upřednostňuje individualismus, je stále prostor pro asociální činnost. A to především právě tehdy, když nám všem teče do bot. Pokud napíšete dopis Andreji Babišovi jako jednotlivá osoba, jeho pozornost si nezískáte. Jestliže se ale spojíte v odbornou organizaci jako CBA, máte sílu a premiér vám odpoví. Spojovat se s vidi-

PANDEMIE PŘINESE TRVALÉ ZMĚNY A ŘADA Z NICH BUDE JISTĚ K LEPŠÍMU. PROJEVÍ SE VŠAK V HORIZONTU PŘÍŠTÍCH DVACETI LET.

→ Jak dostat hosty zpátky do restaurací? To bude podle Luboše Kastnera velkým tématem v nadcházejících týdnech a měsících.

↓ Gastronomii čeká řada změn a nových trendů, které lze predikovat už nyní. Nejčastěji se hovoří o hyperlokálnosti, která pramení z nestability a nejistých dodacích lhůt surovin z dovozu.

