



← Podle Tomáše Paličky z pražského baru Bonvivant's CTC budou někteří zákazníci využívat rozvoz koktejlů i po znovuootevření barů. Pro podniky to může představovat další zdroj příjmů.

ale plány projektu jsou dlouhodobé a bude tedy pokračovat i v době rozvolnění opatření a v „normálních“ časech. Do budoucna se také rozšíří základna spřátelených podniků: „Nepovažuji Gastro Spot za nějakou VIP komunitu, ale nechci přestřelit začátek, proto nás v tuto chvíli bude do dvaceti. Ale samozřejmě se budeme rozšiřovat, nemá totiž cenu vyvíjet aplikaci pro pouhých dvacet podniků. Zároveň však chceme, aby byly zastoupené různé kuchyně a typy podniků z různých částí Prahy včetně těch okrajových. Od každého stylu chceme mít maximálně tři podniky, abychom udržovali zdravou míru konkurence, ale nebyli přímí rivalové,“ uzavírá Natálie představení projektu.

KDO CHCE ZMĚNIT SVĚT, MUSÍ ZAČÍT U SEBE

Pandemie nezmění jen společnost jako celek, ale i každého jednotlivce. Staví před nás nejen nové výzvy, ale také otvírá nové možnosti. Nechává nás tápat, zda jde o hrozivou apokalypsu, nebo jsme naopak součástí něčeho nového, co se může obrátit v náš prospěch. Nejspíš obojí naráz. Důležité je neztrácet naději. Jak si udržet v současné době optimismus, radí George Němec, který sám koronavirus prodělal. „Jak být pozitivní, i když jsem pozitivní? Nejlepším lékem na špatnou náladu a depresi je jakákoli aktivita. Ta totiž vede ke kreativitě a invencím. Nyní máte čas vymýšlet blázniviny, tak se do toho pusťte. Určitě také máte podobně jako já plnou almaru kostlivců, tedy odkládaných projektů a úkolů. Já jsem například kamarádům z karlínské Etapy už před rokem, když otvírali, slíbil lahvované koktejly, které budou moct prodávat. A konečně se dočkali. Moje třetí rada pro pozitivnější život zní: vyfiltrujte lidi, kteří do vašeho života opravdu patří. Okruhy lidí se kolem nás neustále mění, ale v nouzi poznáš opravdového přítele. Až krize ukáže, na koho se opravdu můžete spolehnout a kdo si nezaslouží, abyste na něj plynuli svou energií. Uvidíte, že se vám pak bude lépe dýchat. Zároveň vás tato doba donutí nastavit zrcadlo i sobě samým. V izolaci se lépe soustředíme sami na sebe. Vnímáme své kvality, ale i nedostatky. Dříve se naše pozornost rozplývala jako pára nad hrncem, nyní jsme schopni ji zkondenzovat zpět a pracovat s ní. Myslím, že největším přínosem této doby je fakt, že se dovídáme o sobě a okolí daleko víc, a tím pádem dochází ke snižování ega celé naší společnosti. A to je moc dobře.“

nou společného cíle tedy má stále smysl. A dle reakcí si to samé myslí spousta z vás. To je oním pozitivním zjištěním. Možná, že až se časy trochu uklidní, můžeme společně přemýšlet, za jakými dalšími účely se má smysl v CBA spojovat a co všechno tím můžeme dokázat. Věřím, že na něco přijde. A čím víc se nás spojí, tím větší silou budeme disponovat.“

PŘEDSTAVUJEME GASTRO SPOT

Že je v jednotě síla, si uvědomuje i Natálie Dušková z pražské restaurace Aureole. Proto založila Gastro Spot (Sp.t v logu odkazuje na slovo „support“, podpora), komunitu majitelů pražských restaurací, kteří se snaží zůstat optimističtí a nevzdávat se. „Než abychom seděli ve svém podniku sami se svěřenou hlavou, je lepší se spojit a něco společně vymyslet,“ přibližuje Natálie okolnosti vzniku. Majitele a manažery patnácti podniků, kteří stojí u zrodu nové platformy, označuje jako srdcaře. „Vím, že je to strašné klišé, ale to srdíčko je vážně důležité. Všem nám jde o přežití, ale také o zachování gastronomie obecně. Proto nemáme problém si spolu sednout a sdílet své nápady. Říct si, co komu funguje a co se naopak neosvědčilo.“

— Projekt funguje zhruba měsíc a v tuto chvíli je založen na vzájemné podpoře a sdílení na sociálních sítích. „Bála jsem se, že mě s tím každý pošle do... Vždyť jsem po nich chtěla, aby v těchto dobách propagovali svou konkurenci. Ale všichni byli naopak moc přívětiví. Mou myšlenku nejen

podpořili, ale každý podnik k ní za sebe přidal nějaký nový impuls nebo nápad,“ vzpomíná Natálie. Gastro Spot je tak zatím na samém začátku a teprve si nastává určité procesy a přizpůsobuje se situaci. „Jednou z dalších fází byla myšlenka vlastního společného rozvozu. Tu jsme ale se spuštěním OneMenu.cz, které zaštítí pan Pohlreich, prozatím zase opustili. Nechceme pražskou gastroscénu ještě více tříštit,“ říká Natálie a pokračuje: „Teď se chceme více zaměřit na zákazníka. Chystáme například balíčky produktů ze zapojených restaurací.“

— Jedním z hlavních cílů Gastro Spot je vlastní aplikace, která zastřeší všechny zapojené podniky, bude přes ni možné objednávat a bude představovat informační kanál. „Mojí představou je kompletní gastroaplikace s rozvozem, kdy bude možné objednat i z více podniků naráz. Součástí bude také blog s rozhovory či podcasty a kalendář gastronomických akcí zapojených podniků.“ Nadto komunita restaurátérů debatuje i o dalších problémech, které současná situace přináší: „Například nás dost trápí, že jsme se několik posledních let snažili o udržitelnost a vše vzalo během pár měsíců za své. Proto hledáme nejvhodnější obalové materiály, které bychom všichni začali používat. Protože když to udělá jeden podnik, nikdo se nad tím nepozastaví. Když nás to udělá patnáct, bude v tom už určitá síla,“ vysvětluje Natálie.

— Gastro Spot tedy sice vznikl jako reakce na krizi, kterou gastronomie zažívá,