

Restaurace v současné době fungují jen přes okénko. Jídlo prodávají s sebou, buď napřímo, ale mnohem víc přes prostředníky, kteří pokrmy odvezou za zákazníky, za což restaurace platí 20–30 % ceny. Do toho jim obrat v průměru klesl o 37 % (v Praze většinou ještě o dost víc), což meziročně odpovídá zhruba 72 miliardám korun. Vyplývá to

z dat společnosti Dotykačka, která podnikům dodává pokladní systémy.

Zatímco při prvním lockdownu loni na jaře zavřely tři čtvrtiny podniků, nyní se zhruba polovina snaží bojovat. „Už rok víceméně přežíváme,“ tvrdí Tereza a Zdeněk Mahlovi, majitelé rodinné restaurace a pensionu Chalupa v obci Rovina ve středních Čechách. O jejich karbanátky, kachnu, španělského ptáčka nebo svíčkovou, na kterou se k nim v normálním

čase sjížděli štamgasti z okolních vesnic, je stále zájem. Přes oběd dokonce někdy prodají víc jídel než v době předcovidové, ale přišli o možnost vydělat na večerech. „Počet vydaných jídel se snížil pouze o čtvrtinu, ale přišli jsme o příjmy za konzumaci nápojů, předkrmů, dezertů, což činí asi 60 % tržby,“ uvádějí důvody, proč se museli s některými zaměstnanci rozloučit. Aby ušetřili peníze za rozvážkové služby, vykonávají tuto práci sami. Objednávku nad dva obědy doručí po okolí zdarma.

Na českou klasiku se vrhli i v pražské michelinské restauraci La Degustation Bohême Bourgeoise. Místo sedmichodového degustačního menu, jež vám kdysi nápaditě prezentovali číšníci a kuchaři u vašeho stolu, si můžete pochutnat třeba na koprovcu s bramborem nebo bůčku se zelím a knedlíkem. Pokrm k vám dorazí ve vratném termo kastrůlku. „Jídlo vydrží teplé a nikde se nehromadí obaly,“ pochvaluje si nápad šéfkuchař a spolumajitel restaurace Oldřich Sahajdák. S ce-

S cenou za pokrmy šli výrazně dolů.

nou za pokrmy šli výrazně dolů, takže jídlo z jedné z nejlepších restaurací v tuzemsku teď může ochutnat víc lidí, byť pro denní stravování to samozřejmě pořad není (pokrm stojí okolo 400 korun). „Naše kuchyně teď připravuje naprosto jiná jídla než dřív. Zaměstnanců máme o dvě třetiny méně, obrat nám klesl o více než 80 procent. Nejsm tím nadšený, ale něco dělat musíme,“ popisuje otevřeně.

Field, druhý ze dvou současných českých michelinských zástupců, raději zavřel. Podobně jako další pražský podnik Nota Bene. Jeho šéfkuchař Lukáš Nevyjel místo vaření pomáhá svým dodavatelům na farmě. „Sbíráme hrozny, kydáme hnůj, sekáme dřevo. Má to podle mě větší smysl, než abychom otevřeli okýnko a dělali kompromisy do krabiček. Navíc marže rozvážkových firem mi přijde jako sprostá věc,“ říká. Dveře zavřela i další pražská zážitková restaurace La Veranda a její šéfkuchař Radek David se teď ještě víc realizuje v dalším podniku, který má



Oldřich Sahajdák ve svém království - kuchyni michelinské restaurace La Degustation Bohême Bourgeoise ještě v normální době, kdy se hosté těšili z jeho degustačního menu. Teď pokrmy servírují do vratných kastrůlků. Na snímku česká klasika: koprovcu.

