



Rodinná restaurace a pension Chalupa v obci Rovina ve středních Čechách. Tady toho moc měnit nemuseli. Zájem o jejich denní menu je pořád. Nejčastější objednávka? Řízky s bramborovým salátem, svíčková, kachna, karbanátek, rajská či španělský ptáček.

na starosti – průhonické restauraci Babiččina zahrada. „Přestali jsme dělat risotto, těstoviny, hranolky, ryby, steaky, protože se to špatně ohřívá, jsou to pokrmy určené k okamžité konzumaci. Ani ne za třicet minut třeba pasta ztuhne,“ říká.

Místo toho nyní připravuje hlavně pomalu pečená, dušená nebo konfitovaná masa. „Kachnu třeba pečeme 12 hodin při teplotě 80 stupňů, králíka konfitujeme čtyři hodiny v olivovém oleji. Díky spolupráci s Rohlíkem jsme týdně prodali zhruba 800 jídel, bez něj tak 40 až 50 denně.“ Přes Rohlík se dobře prodává kachna, svíčková a buchtíčky se šodó. Lidé si nejčastěji objednávají kuřecí stehno na paprice s domácími nudlemi nebo králík po dijonsku. A můžete si vybrat, zda vám pokrm naservírují do krabičky, ane-

NÁŠ RECEPT NA KRIZI: Zlevnili jsme o čtvrtinu



Jan Hawelka, spolumajitel sítě cukráren Lagarto a restaurace Lagarto J&J Teplice

CO SE ZMĚNILO? „V první řadě jsme se museli dívat na koncept ne jako na restauraci, kam si chodí lidé za zážitky, ale jako na restauraci, kam chodí pro jídlo jako produkt. Proto jsme se rozhodli dát plošnou slevu 25 % na vše, neboť jsme

vlastně vypustili servis. V první vlně jsme se snažili připravovat spíš fastfoodové menu. Pak jsme si ale řekli, že chceme zůstat casual fine diningem, který chceme přenést k našim hostům domů. Jídlo balíme do černých vaniček, protože na nich vypadá dobře. Napadlo nás udělat vše jednodušší a prodávat například celé víkendové menu, nejen jedno jídlo. Začali jsme připravovat obědové balíčky anebo nedělní brunch. Podobně box obsahující výběr našich dezertů. V poslední řadě jsme spustili prodej steakového masa, včetně surovin na jeho přípravu. Největší zájem je o klasická česká jídla (svíčková, pečená kachna) nebo o burger.“

MENŠÍ TÝM. „Před pandemií byl největším zdrojem tržeb večerní servis, dnes je to polední menu. Nabídku máme cca o 40 % jednodušší než v běžném provozu. Náš kuchařský tým jsme snížili na pět kuchařů ze sedmi. Jsme součástí společnosti, jejíž obrat se snížil o 60 %, protože ne všechny naše podniky jsou otevřené formou výdejního okénka. Snažili jsme se najít na celé té situaci kolem covidu i něco pozitivního. Srovnali jsme ve firmě, co šlo, a přehodnotili žebříček hodnot. Vše, co jsme mohli opravit svépomocí, jsme opravili a připravujeme se na znovuotevření. Z lockdownu vyjdeme chudší, zato s mnohem větším odhodláním.“



Před a po - hamburger v restauraci Lagarto J&J Teplice a kachna s bramborovým knedlíkem v černé krabičce.