

bo zavakuují do sáčků. „Když dodržíte pokyny a správně ho ohřejete, budete ho mít skoro ve stejné kvalitě, jako kdybyste ho dostali naservírovaný u nás,“ slibuje David. V jiné skvělé pražské restauraci The Eatery jídla pro změnu zavařují do sklenic. „V lednici vydrží dlouho, a dobré jídlo je tak vždy po ruce. Stačí ho jen ohřát. Ve sklenicích prodáváme i vlastní paštiku nebo nakládanou zeleninu,“ říká Pavel Býček, šéfkuchař a spolumajitel restaurace. I oni si rozvoz raději řeší po vlastní ose.

NASTAL ČAS BISTER

S koronavirem, zdá se, skončil čas her a načančaných zážitkových konceptů a nastala éra bister. „Logická reakce na

současný stav je nabídnout kus dobrého, poctivého jídla relativně rychle a za dobré peníze,“ říká Vlastimil Pavlica, šéfkuchař a spolumajitel dvou pražských bister Meat Vandals, kde se specializuje hlavně na masové sendviče – pastrami a trhané vepřové. „Naše sendviče teď nabízíme i ve formě takzvaných sliderů, menších bulek. Zákazníci tak můžou ochutnat více variant náplní. Velký zájem je i o naše čedarové koule s trhaným masem a bylinkami.“ Byznys mu celkem funguje. Navzdory tomu, že pobočku, jež se nachází v samotném centru Prahy, tržby mu klesly jen o třetinu. „Nad vodou nás drží rozvoz, který už tvoří 90 % všech objednávek. Koronavirus zřejmě jen tak nezmizí. Rozvoz je budoucnost, bohužel. Za

Kachna se zelím a variací knedlíků. Teď ji servírují buď do krabičky, anebo zavakuovanou do sáčků. „Když dodržíte pokyny a pokrm správně ohřejete, budete ho mít skoro ve stejné kvalitě, jako byste ho dostali u nás,“ slibuje Radek David.

fěr z jejich strany bych považoval provizi do dvaceti procent,“ dodává. Dobře jde i asijská kuchyně, jako třeba nudle Pad thai, polévka Pho nebo kari. Na těchto pokrmech založila svoji nabídku třeba pražská restaurace Café Buddha. „Asie teď tvoří třetinu našich objednávek,“ hlásí majitel a šéfkuchař Štěpán Návrat. Dveře jeho finediningové restaurace Benjamin jsou pro veřejnost zavřené. Ale kuchaři z této restaurace jezdí vařit lidem domů. Když nepřijde hora k Mohamedovi... Pro čtyři lidi stojí menu 1 190 korun na osobu (4 chody). „To je možná jediná cesta, jak teď dostat fine dining k lidem v top kvalitě,“ vysvětluje Návrat. V Café Buddha před covidem denně vařili 300 až

Rozvoz jídel je bohužel budoucnost.

500 jídel. „Aktuálně jsme na tom stejně, možná dokonce o chlup líp. Proč se nám daří celkem dobře přežívat? Jsme magoři a práci milujeme, takže i přes tři zavřené provozovny jsme všem dali práci a rozšířili menu, zbavili se nevhodných a drahých ingrediencí na rozvoz, jako jsou krabi, mušle, steaková masa. Díky tomu jsme mohli optimalizovat cenu. A kvůli rozšíření menu jsme získali 30 % nových zákazníků.“

NÁŠ ZÁKAZNÍK - NÁŠ PÁN

Také někteří další restauratéri, které časopis TÉMA oslovil, na době covidové pro svůj byznys našli i leccos pozitivního. Hlavně pražské restaurace v centru, jež se zaměřovaly téměř výhradně na turis-

Radek David je 19 let spjatý s pražskou restaurací La Veranda, ale ta je kvůli pandemii zavřená, a tak se teď víc věnuje dalšímu podniku, kterému šéfuje - průhonické restauraci Babiččina zahrada.

