



## NÁŠ RECEPT NA KRIZI: Vsadili jsme na asii



**Štěpán Návrat,** majitel a šéfkuchař restaurací Benjamin, Café Buddha a PRU58, Praha

**CO SE ZMĚNILO?** „Krabíčkový byznys je úplně odlišný od klasické restaurace. I když prodáváme jídla pod stejným názvem, řekněme Red Curry Duck, pro delivery musí být omáčka tekutější, zelenina jen lehce povařená, maso středně propečené, protože se počítá, že bude delší čas v krabíčce, a tak vše dojde. Zato v restauraci vaříte redukční chutově výraznou omáčku, zeleninu téměř karamelizujete. Ke konceptu jsme rozšířili jídelní lístek o polovinu. O vietnamská a jiná asijská jídla, která nyní dělají 30 % objednávek.“

**DOVEZEME DOMŮ.** „Z restaurací se staly extrémně rychlé e-shopy, které vám do 30 až 90 minut objednávku dovezou. Denně máme 100 až 200 objednávek. Přes Rohlik.cz třikrát týdně vozíme dalších pár set jídel. Delivery společnosti jsou velmi drahé, proto je využíváme jen jako platformu a objednávky si vozíme sami. I tak nás to stojí obrovské peníze na provizích. Ze začátku nám stačilo, že jsme rozváželi asii v okolí restaurace, pak ale lidé chtěli naše jídlo konzumovat i v okrajových částech Prahy. A tak jsme nabrali několik kurýrů navíc. Po čase jsme museli rozšířit menu o nové pokrmy. Ceny delivery pokrmů jsme snížili o 30 % oproti cenám v restauraci. Vytvořili jsme e-shop, kde vracejíci se zákazníci odměňujeme slevou 10 až 15 % a bonusem 200 korun na první objednávku. Nejprodávanější jídla jsou thajské nudle Pad thai, variace kari, vietnamský nudlový salát Bun bo nam bo či polévky ramen, Pho bo a Tom yum.“

**KDO PŘEŽIJE?** „Co přinese pandemie covidu pozitivního pro náš byznys? Vystřízlivění na trhu práce, lidé si jí během krize začali vážit víc. Dále vyčištění trhu, i když zavřou skvělé podniky. Doufáme, že se lidé naučí rezervovat si svá místa do restaurací. Tím zaniknou provozní ztráty a vyhazování jídla. A snad si všichni budou vážit těch, kteří je v době covidu neopustili, obzvláště zaměstnanci svých majitelů a manažerů. Jsem rád, že nyní vše dělají automaticky a hlídají si vše důkladněji. Přežijí jen ti, kteří měli „vatu“ a uměli hospodařit. U nás hlídám každou korunu. Pár super podniků už zaniklo. Čeká to další. Řešením jak z krize by mohlo být snížení nákladů zavedením pětidenní otevírací doby, aby restauratéri nemuseli platit dvě party (směny). Tím začneme i u nás. Otevřít ty dva dny navíc můžeme kdykoliv později. Náš podnik Café Buddha Balbínova zanikl v srpnu, ale tým přesídlil do betonových Holešovic pod značku PRU58. Snad to klapne a vše se otevře co nejdříve.“



Před a po - asijské speciality v Café Buddha se loni přestěhovaly do krabíček. Na snímku vlevo jejich signature dish - tenkostěnný krab.

