Vlastimil Pavlica (vlevo) a Martin Zvěřina spolu budují svou značku Meat Vandals. V Praze otevřeli dvě bistra specializující se na sendviče s pastrami a trhaným vepřovým masem.

které jsou k dispozici z EET. Tak to funguje například v Německu," myslí si třeba Tereza a Zdeněk Mahlovi, majitelé restaurace Chalupa.

V Česku je zhruba 22 tisíc gastro provozoven (v roce 2010 to byla asi polovina). Podle Luboše Kastnera, který obor zastřešuje v rámci Asociace malých a středních podniků, hrozí aktuálně konec každému čtvrtému zařízení. Vlastimil Pavlica z Meat Vandals optimisticky odhaduje, že po krizi jich zbude 17 tisíc. „Věřím, že přežijí ty, které si už před pandemií vážily zákazníků, vařily pro místní. Ne hospody postavené na turistech, pro něž byl český zákazník spíše za trest," myslí si Pavel Býček z pražské restaurace The Eatery.

Několik zvučných jmen to už zabalilo. Konkrétně? Oslovení restauratéři opakovaně nejvíc litovali třeba brněnské restaurace KOISHI, která se specializovala na sushi a rybí pokrmy. Ta už neotevře... Kdo další?

„Nejvíc restaurací určitě nepřežije v Praze. Částečně je to možná dobře, je jich až moc," myslí si Radek David, jenž 19 let šéfuje pražské restauraci La Veranda. Vadí mu, že v tuzemském gastrobyznysu neexistuje žádná regulace. „Přitom by stačilo, aby byl určitý počet licencí. Pokud by restaurace skončila, mohl by licenci dostat někdo jiný. Ale tohle je pouze můj osobní názor," zdůrazňuje. Podle něj určitě přežijí pivnice a restaurace nižší cenové skupiny. Očekává, že bude po pauze problém sehnat zaměstnance. „Spousta kuchařů a číšníků přišla o práci, musela si najít místo v jiném oboru. Někteří zjistili, jak je příjemné pracovat od pondělí do pátku, bez stresu."

Konec nyní hrozí každému čtvrtému podniku.

Milan Eisenhammer

Před a po – vlevo předcovidové speciality Gourmet Pauzy a vpravo krabičkové menu na víkend pro dva.