



Lucie Černošková
lucie.cernoshkova@economia.cz

Každému kraji jednoho Hawelku

Nástup pandemie zasáhl severočeskou gastronomickou síť Lagarto stejně jako ostatní podniky z oboru, její majitel Jan Hawelka je však za ni v duchu rčení „všechno zlé je pro něco dobré“ svým způsobem vděčný. Po letech překotných pokusů o expanzi zpomalil a začal o byznysu přemýšlet jinak.

Vmosteckém bistro Deli už netrpělivě vyhlížejí pondělí 17. května, odkdy by měly podle rozhodnutí vlády moci opět otevřít zahrádky restaurací. Prodeje přes okénko tu sice fungují lépe, než si majitel bistra Jan Hawelka myslel, i tak mu ale rok s koronavirem zasadil pořádnou ránu. Stejně jako celé Hawelkově síti Lagarto, do níž nenápadný podnik na hlavní mostecké tepně, třídě Budovatelů, spadá.

Lagarto má v kraji velmi dobré jméno a Jan Hawelka zase pověst muže, který svými podniky přispívá ke gastronomickému rozvoji regionu. Podle vzhledu i cen byste je sice čekali spíše v Praze, i tak tu ale mají silnou zákaznickou základnu a Jana Hawelku dávají lidé z oboru rádi za příklad úspěšného podnikatele, kterému se vyplatilo, že si trvá na svém.

A to navzdory tomu, že loni celé skupině tržby klesly zhruba na třetinu těch z roku 2019, které činily 71 milionů. Hawelka musel propustit skoro půlku ze svých zaměstnanců a ze šesti provozů, jež aktuálně pod Lagarto spadají, nyní fungují jen čtyři, u kterých se to vyplácí. Zeštíhlela i tolik chválená nabídka. „Nastavili jsme se na minimální možný provoz, abychom přežili,“ říká k tomu Hawelka. „A jestli mi koronavirus něco ukázal, tak to, že jsem měl příliš velké oči a až příliš se soustředil na expanzi a vymýšlení nových věcí, než abych pořádně pečoval o to, co už mám.“

Všechno mě to dohnalo

Třiatřicetiletý rodák z Mostu má minimálně jeden důvod, proč si věřit. Když před 11 lety otevřel v Chomutově první podnik, vůbec nevěděl, co čeho jde. Do té doby studoval na Fakultě dopravní ČVUT v Děčíně a přivydělával si brigádami v autodílně. Svou první kavárnu v obchodním centru Chomutovka postavil na nabídce výběrové kávy, která v té době ještě nebyla příliš obvyklá v Česku, natož v Ústeckém kraji. Peníze neměl, ale přesvědčil tatínka a dva rodinné přátele, aby do projektu investovali. Společníky jsou všichni dodnes.

Byl to risk. Obyvatelé Chomutova patří mezi nejkonzervativnější v regionu a jeho kávu vůbec nepřijali. „Dávali nám to pořádně najevo, až jsem začal pochybovat, že jsem se rozhodl správně,“ vzpomíná. Tehdy jednatřicetiletý Hawelka dokonce uvažoval, že zavře, pak ale přišla nabídka otevřít další kavárnu v domovském Mostě, v obchodním domě Central, což bylo Hawelkovo vysněné místo. Mladý podnikatel neodolal a je za to dodnes rád, protože v Mostě se na rozdíl od Chomutova jeho podnik uchytil hned. Po několika měsících se otočila i situace v Chomutově.

Hawelka od té doby otevřel šest provozů, dva další už ale také zavřel. Momentálně do sítě Lagarto patří zmíněné mostecké bistro Deli, jedna kavárna taktéž v Mostě, dvě v Chomutově a jedna v Teplicích a od roku 2019 rovněž teplická restaurace J&J Lounge. Hawelka si rád dělá věci po svém, Lagarto tak má svoji značku kávy a vybudovalo si i vlastní výrobu dortů. „Od dodavatelů už bereme jen suroviny a některé nápoje a alkohol, zbytek – slané, sladké, zmrzlinu – si už umíme dělat sami,“ popisuje Hawelka. Jeho vysněnému vysokému standardu odpovídá i vzhled kaváren, ve kterých, dokud byly otevřené, obsluhovali číšníci a číšnice v uniformách.

Právě to na něm jeho kolegové nejvíce oceňují. „Lagarto se na severu nepřizpůsobovalo, nebojovalo cenou, ale kvalitou, zákaznickým zážitkem i přístupem k vlastním zaměstnancům. Má pracovitě a profesionálně vedení, které přemýšlí koncepčně, a to je v současnosti ten správný mix pro úspěch v gastronomii. Kdo k ceně nedodá kvalitu a myšlenku, ten dlouhodobě neuspěje,“ myslí si restaurátor a člen představenstva Asociace malých a středních podniků a živnostníků Luboš Kastner.

„Kdyby každý kraj měl svého Jana Hawelku, tak by to bylo pro Česko dobře,“ je přesvědčen hodnotitel tuzemských regionálních podniků Lukáš Hejlík. „Líbí se mi hlavně jeho tah na branku, koncepčnost, systematičnost a verva, se kterou do všeho jde. Od kavárny přes bistro po restauraci, všem provozům se věnuje individuálně. A má skvělé zákusky.“

„Já jsem workoholik a expandér. A taky mám hodně velké oči,“ hodnotí sám sebe Hawelka. „To všechno mě dohnalo. Expanze pro mě byla dlouho symbolem úspěchu, a jelikož jsme pořád otvírali nové podniky a zkoušeli něco nového, myslel jsem si, jak jsme dobří a neomylní.“ Jenže začátkem minulého roku, ještě než vypukla pandemie, si Hawelka musel připustit, že mu jeho byznys přerostl přes hlavu. „Bylo to, jako když jedete na loď, do jejíhož podpalubí se už valí voda a námořníci nevědí, co s tím, ale nahoře si vedení tancuje. Začalo být jasné, že budeme muset udělat drastické změny, jinak bude zle.“

Díky lidem z regionu

Příchod covidu tak Hawelku donutil jen zrychlit kroky, ke kterým by podle jeho slov došlo tak jako tak. Z 68 zaměstnanců zůstalo 40 a z provozoven zmizelo vše, co se dalo postrádat. Dříve outsourcované služby musel zmenšený tým zvládnout svépomocí, ceny jídla a pití zabaleného s sebou šly o čtvrtinu dolů. Vedle žádostí o státní podpůrné programy se Lagarto s prosbou o pomoc obrátilo i na své zákazníky. „Jejich reakce byla neuvěřitelná, hned na jaře jsme začali prodávat poukazy na odloženou konzumaci a získali tím několik set tisíc korun. Bez státní podpory bychom se samozřejmě neobešli, ale tohle byl ohromný impulz,“ říká Hawelka.

Díky změnám nemusel zatím žádný ze svých provozů zavřít natrvalo a ani to nemá v plánu. „Nechci být přehnaný optimista, ale když

pozoruji chování našich zákazníků, tak si myslím, že jakmile budeme moci otevřít, návštěvnost se rychle vrátí do starých kolejí a my to v novém nastavení zvládneme. Covidová pauza byla vynucená, naše podniky ji už ale dlouho potřebovaly.“

Do příštích měsíců si Jan Hawelka dává dva úkoly: ještě více pečovat o stávající sortiment a taky lépe plánovat. Hlavní pozornost chce v tomto ohledu věnovat teplické restauraci, která je jeho posledním velkým dobrodružstvím. Otevřel ji v létě roku 2019 a stejně jako kdysi s kavárnami v ní zkouší styl, který není v kraji obvyklý. Říká mu causal fine dining, čímž myslí zpracování jídel ve stylu zážitkového vaření, ale dostupné pro každodenní stravování. A i když J&J Lounge fungovalo pořádně jen tři čtvrtě roku, v regionu se už o něm začalo mluvit.

Před pár týdny v něm však Hawelka zastavil vaření a distribuci jídel, protože se přestaly vyplácet. Momentálně tak i tahle restaurace funguje jen jako výdejní místo pro kávu a cukrářské výrobky, kvůli kterým si zákazníci podniky sítě Lagarto oblíbili především. Jan Hawelka tak neztrácí optimismus. „Dřív jsem záviděl kavárnám v Praze, jaké mají obraty, a uvažoval, zda to tam nezkusit taky. Ale ve vši účt k tomu, co jsme dokázali, si po posledním roce uvědomuji, že za to z velké části vděčíme právě tomu, že jsme v regionu a že tu není tak anonymizované prostředí. Má to svá pro a proti, ale právě teď nás lidé podrželi a o lidech to celé je.“



Prozření expandéra a workoholika „Jestli mi koronavirus něco ukázal, tak to, že jsem měl příliš velké oči a až příliš se soustředil na expanzi a vymýšlení nových věcí, než abych pořádně pečoval o to, co už mám,“ říká severočeský podnikatel v gastronomii Jan Hawelka.

Foto: HN – Václav Vašků

Inzerce

Program Kultura

Výzvy k předkládání žádostí o grant na projekty se zaměřením na

- **Inovativní využití kulturního dědictví**
- **Současné umění**

budou vyhlášeny v květnu/červnu 2021.

Žádosti budou přijímány po dobu minimálně 3 měsíců.

www.fondehp.cz/kultura

Iceland
Liechtenstein
Norway grants



Karel Čapek – Cesta na Sever