



Návrat do restaurací a hotelů je pozvolný. Lidé si navyklí brát si jídlo s sebou a jsou i opatrnější oproti létu minulého roku. Podnikatelé jsou ale na značkách a doufají, že se už nic z toho, co za poslední téměř rok a půl zažili, nebude opakovat.

Garanci, že k vypnutí ekonomiky už nedojde, vláda ale dát nemůže. „Jsme v jiné situaci než na jaře, očkuje se. V červenci bychom měli dosáhnout 70% proočkovanosti u prvních dávek. Navíc stát nabízí dva PCR testy zdarma měsíčně a budou pokračovat i antigeny, to by mělo zaručit, že podzim už nebude tak hrozný,“ predikoval Karel Havlíček, místopředseda vlády, ministr průmyslu a obchodu a ministr dopravy České republiky. Loni v létě sice vláda prohlásila, že se zavírat nebude, stal se ale přesný opak. Stejně tak i ve velké části Evropy. Jistá naděje tady ale je. „Zároveň chceme dosáhnout režimu bezpečných provozoven, které splňují přísnější hygienická pravidla (platební terminály, rozestupy, dezinfekce). Troufám si říct, že tyto provozovny zavřeny nebudou.“

## NEDIVTE SE GASTRO PODNIKATELŮM, ŽE CHTĚJÍ PODNIKAT

Podle Rastislava Maďara, člena skupiny MeSES a děkana Lékařské fakulty Ostravské univerzity, na podzim čísla porostou, ale předpokládá, že situace nebude eskalovat v nemocnicích, čímž budeme

*„Čelíme mnohým výzvám, gastronomie se změní od základu. Většinou k dobrému, jenom se nyní musíme postavit na nohy, ale hlavně potřebujeme vědět, co nás čeká,“*

**řekl na začátku diskuse Luboš Kastner, člen představenstva a garant projektu Moje restaurace, Asociace malých a středních podniků a živnostníků ČR.**

moci aplikovat měkčí opatření než plošné uzavírání. „Může se ale stát, protože pořád není hodně velká část lidí očkovaná, jak u vyšších ročníků 60+, tak i u mladší generace, že se situace zhorší. Je to vidět ve Velké Británii, kde jsou hospitalizováni stále mladší. Indická varianta se dostatečně nesekvenuje a klidně tady může být, na ni fungují pouze dvě dávky vakcín, jedna nestačí,“ upozornil.

Restaurace jsou podle něj rizikové, ale jednotlivé podniky se liší. „Základem jsou prostory, jiná situace je v největší restauraci v České republice a jiná v hospodě 4. cenové kategorie. Bohužel se pravidla musejí nastavovat podle nejhorších, ne nejlepších.“ Rastislav Maďar také varoval před alibismem, každý se snaží vyvarovat lockdownu, ale nemůžeme opět usnout na vařínech. Kde tedy najít tu linii, aby lidé mohli fungovat bez uzavření, ale zároveň neohrožíme zdraví? Luboš Kastner vidí budoucnost v Bezpečné restauraci.