



Mezi oběťmi covidu je také kavárna v plzeňské Měšťanské besedě. Nájemce odešel, je zavřeno

Jitka Šrámková
redaktorka MF DNES

PLZEŇ V centru Plzně skončily během covidové krize tři restaurace. Dvě mají nové majitele, dvě se přestěhovaly do levnějších prostor. Covidovou obětí je i secesní kavárna v kulturním centru Měšťanská beseda v Kopeckého sadech.

Po lockdownu zůstala zavřená. Důvodem je ukončení spolupráce s Janem Janákem, zakladatelem a majitelem řetězce kaváren Cross-Café, který kavárnu provozoval a zároveň zajišťoval gastroslužby během kulturních akcí v Měšťanské besedě. „Přes všechny možné podpůrné programy města, jako je Plzeňská 12, i státu, jako Covid nájemné či Covid gastro, se v loňském roce ztráta provozovatele kavárny měsíc od měsíce zvyšovala. Finanční ztráta umocněná rychlostí, jakou stát zareagoval na podporu podnikatelů postižených pandemií a také tím, že ni-

Secesní kavárna čeká, kdo jí opět vdechne život

kdo nevěděl, kdy vše skončí, což ostatně nikdo neví dodnes, vedla k ukončení spolupráce k 31. prosinci 2020,“ vysvětlil Ivan Jáchim, jednatel společnosti Měšťanská Beseda Plzeň, která kulturní stánek provozuje. Připomněl, že i tato společnost na vzniklou situaci doplácí, protože po ukončení spolupráce s Janem Janákem přichází o část výnosů.

Otázku, jestli bude hledat provozovatele otevřeným výběrovým řízením, do kterého se bude moci při-

hlásit každý provozovatel kavárenských služeb, Jáchim považuje za předčasnou. „Gastronomie je sektor nejvíce postižený lockdownem. Teď je - po více než půlroční pauze - otevřeno čtrnáct dní. Zjišťujeme, jaká je situace na trhu a jak pandemie tento sektor poznamenala,“ uvedl.

Doplnil, že hledat nového provozovatele v době, kdy covid kavárny a restaurace dostal do horší ekonomické situace, bude nesmírně těžké. „Ekonomika pod-

nikatelů v gastronomii dostala během pandemie na frak. Ale daleko větším problémem - než ekonomická opatrnost provozovatelů restaurací a kaváren - se zatím jeví to, jak sehnat kvalitní pracovní sílu. To byl problém vždy, ale epidemie ho znásobila,“ sdělil Jáchim.

„V kavárně by měl působit někdo, kdo nás přesvědčí realistickým konceptem provozu, který se bude hodit do Měšťanské besedy, kdo bude mít dostatečné zkušenos-

ti, kvalitní personál a finanční stabilitu,“ dodal.

Akce se podle něj v Měšťanské besedě už začínají rozbíhat. „Občerstvení si na nich budeme prozatím zajišťovat sami,“ přiblížil.

Podle Jáchima ale bude výhodou při hledání nového provozovatele fakt, že kavárna prošla těsně před covidem rekonstrukcí. Po čtyřech měsících se opět otevřela na konci října 2019.

A kdy by mohla být kavárna znovu otevřená? „Zatím nikdo nevylo-

čil, že se na podzim covid nevrátí. Takže dnes stanovit termín otevření kavárny připomíná tak trochu věštění z křišťálové koule. Rozhodně není zájem provozovatele Měšťanské besedy ani města uzavření kavárny protahovat,“ dodal Jáchim. Doplnil, že první maturitní ples by měl být v Měšťanské Besedě v říjnu. „Tedy pokud se covid nevrátí - všichni ale máme v živé paměti loňský podzim,“ sdělil Jáchim, který uzavřenou kavárnu považuje za oběť covidu.

Stát by teď měl hospodám pomoci

Gastronomie je teď v pohybu. Vstupují do ní **noví investoři** a vznikají restaurační skupiny.

Jitka Šrámková
redaktorka MF DNES



Stát by měl vytvořit tým odborníků v gastronomii a s ním se radit. Měl by s ním vymyslet akční plán pro gastronomii pro následující dva až tři roky. O nutnosti tohoto postupu je přesvědčený Luboš Kastner, zástupce v Asociaci malých a středních podniků a živnostníků ČR a spolujednatel firmy Hospodská, kam patří pět velkých plzeňských restaurací a jedna obří restaurace v Praze - Červený jelen. Kastner si myslí, že když stát v době covidu hospody zavřel, měl by jim nyní pomoci. Třeba harmonizací daní tak, aby hospody nemusely bojovat s několika sazbami DPH, tedy na pivo, na jídlo a na jídlo s sebou, což je pro ně velká administrativní zátěž.

Stát svým přístupem přibrzdil gastrobyznys, protože málo testoval, nedostatečně trasoval, nemotivoval obyvatele, aby odcházeli do karantény a jen zavíral ekonomiku. Takto mnozí odborníci prezentují covid v Česku. Vnímáte to také tak?

Částečně určitě. Dalo se to řešit daleko lépe. My jsme na to upozorňovali. Nejhorší možná věc, která už se nesmí opakovat, je uzavření našeho oboru. Můžeme se bavit o uzavření klubů a diskoték, protože problém byl spojený hlavně s mladými lidmi, kteří proticovidová opatření nerespektovali. Ukázali jsme, že v restauracích a hospodách je pravděpodobnost nakažení covidem výrazně nižší, než se prezentovalo. Stačí se podívat na projekt bezpecnarestaurace.cz.

Budou následovat žaloby na stát kvůli uzavření gastronomie?

Nebude to plošné, podají je jednotliví majitelé.

Protože nemají peníze na právníky?

Nemají peníze na právníky ani čas, musí se užívat. Pořád je tu totiž deset milionů lidí, kteří chtějí jíst a pít a na ně se teď musí hospodští zaměřit.

hosté odevzdají u pokladny jméno a kontakt na sebe, aby se potenciální nakažení lépe trasovali. To byl špatný nápad? V Německu ho přece aplikovali...

Asociace malých a středních podniků a živnostníků ČR ho podporovala, ale stát ve finále zvolil špatné řešení v podobě zavření hospod.

Proč se proti tomuto návrhu zvedla vlna odporu?

Byl to asi populismus a nedomyšlenost i ze strany hospodských. Někteří totiž byli proti, což byla chyba, na kterou pak doplatili, protože museli provozovny zavřít. Příště to musí hospodští více promýšlet.

Podle mě to byl dobrý nápad, protože v případě onemocnění by hygienici jednoduše vytrasovali celou hospodu a potenciální nakažení by se stáhli do karantény.

Já s tím souhlasím. Samozřejmě, že by se někdo podepsal jako Mickey Mouse, ale lidi by nakonec přestalo bavit lhát. Hospodští si musí uvědomit, že je lepší samoregulace než revolta s následným zavřením.

Co se teď bude dít na trhu gastronomie?

Spousta věcí. Budou do něj vstupovat nebo už vstupují noví investoři, budou vznikat restaurační skupiny. Výsledkem budou i větší možnosti pro zaměstnance v podobě například profesního růstu.

Některé provozovny už byly skoupené? Vytvářejí už se řetězce?

Jestli to není tak citelné, ale už se, jak se říká, hýbou vody. Příkladem je pražská firma Vinograf, kam vstoupil strategický investor. Jestli do jedné gastronomické skupiny má nový investor vstoupit. Na trhu vznikají také investiční skupiny. Když to shrnu - na trhu se určitě bude něco dít.

Když mluvíme s podnikateli, říkájí, že kompenzace státu po uzavření gastronomických skupin kvůli pandemii byly malé. Dá se to říci obecně nebo ne?

Nebyly dostatečné na to, aby náklady byly kompletně pokryté. Aby gastronomové dohnali ztráty, které utrpěli, dělali pak všechno



Jsem optimista Luboš Kastner, zástupce v Asociaci malých a středních podniků a živnostníků ČR a spolujednatel firmy Hospodská, je přesvědčený, že v gastronomii už bude určitě lépe. Foto: Petr Eret, MAFRA

možné - prodávali přes okénko, zakládali e-shopy, využívali rozvozy jídel.

Já směřuji k tomu, jestli nižší kompenzace než v jiných oblastech podnikání nebyly záměrem, aby mohlo dojít ke koncentraci kapitálu?

Je to čirá spekulace, protože nevíme, jak to bylo, ale určitě si můžeme konspirační teorie sprádat. (smích) Úplně nejvíc nám uškodil předseda Asociace samostatných odborů Bohumír Dufek, který řekl, že

by lidé z restaurací měli jít pracovat do fabrik. („Nechápu, proč bychom měli mít 40 tisíc hospod. Možná se budeme divit, až skončí tato fáze uzavřené společnosti, že zjistíme, že restauraci potřebujeme jen polovinu. Naštěstí stále běží a funguje průmysl,“ prohlásil Dufek. - pozn. red.)

Nejmenší kompenzace dostaly malé hospody na vesnicích. Co se bude dít tam?

Já si myslím, že ke koncentraci může docházet i na vesnicích. Jeden borec třeba převezme hospo-

du v jiné vesnici nebo i v další, takže se nakonec zasítují i vesnice.

Což by bylo pozitivní, protože by měli majitelé víc peněz.

Ano, budou mít víc peněz, budou víc investovat, budou hospody rozšiřovat a budou v nich nabízet lepší služby i produkty.

U gastronomie jsme na hranici cestovního ruchu. Měly by proto přijít nějaké další kroky státu na podporu nebo ne?

Stát by měl vytvořit tým odborníků v gastronomii a s ním se radit. S tímto týmem by měl vymyslet akční plán pro gastronomii pro následující dva až tři roky. Když s něčím stát přijde sám, bude to špatné. Já už jsem k tomu vyzýval loni v létě.

Co by v akčním plánu mělo být?

Nezvyšovat daňovou zátěž a harmonizovat daňovou úroveň. V rámci gastronomie totiž máme několik sazeb DPH - na pivo, na jídlo, na jídlo s sebou, což hospodám přináší velkou administrativní zátěž. Navíc za rok do našich hospod přichází přes 20 možných kontrol, které jsou nekoordinované a neefektivní. Usilujeme o „legalizaci spropitného“ u zaměstnanců tak, aby se jednalo o uznávaný příjem zaměstnance. Další věcí je vzdělávání, protože studenti gastrooborů se učí podle osnov z 80. let minulého století a boloňské špagety jsou pro ně špagety s kečupem a sýrem. Vzdělání musí být atraktivnější.

Aby ze škol vycházeli kuchaři, kteří by byli použitelní?

Ano.

Jaká část vašich zaměstnanců jsou vystudovaní číšníci a kuchaři a jaká část jsou amatéři?

Většina prošla studiem, ale roste nám procento hobíků, tedy lidí, kteří gastronomii mají rádi. Tito lidé jsou výborným oživením firmy. Třeba proto, že v sobě nemají zakódované některé nešvary z jiných hospod a provozů.

Myslíte tím třeba ženu, která léta vařila doma jen pro svého manžela a teď pracuje u vás?

Také máme takové případy. U kuchařů je to ale náročnější, protože musí znát postupy, kalkulace, není to tak, že když si uvaříte dobré jídlo, jste kuchař. U číšníků je to jednodušší.

Jakou pomoc ještě očekáváte od státu?

Potřebujeme marketingovou pomoc. To znamená, že když nás stát omezil, měl by nám pomoci poptávku obnovit. Opravdovou marketin-

govou kampaní, která by lidi z obývacího přeměrovala do restaurací.

Vy jste s dalšími několika manažery Plzeňského Prazdoje začali v gastronomii krátce před covidem, když jste koupili síť restaurací v Plzni a pak jste vytvořili obří pražskou restauraci Červený jelen. Přinesl vám covid něco pozitivního? Třeba volné hospody, na které máte lidové řečeno zálsky?

My se vždycky budeme ohlížet po příležitostech.

Když vám covid zasáhl do podnikání, bylo to těžké?

Bylo to těžké, strašně těžké. Ale nás to spíš na rok pozastavilo v expanzi.

Teď vám ale covid může dát nové příležitosti, když některé hospody budou k máni.

Třeba.

Třeba v Plzni?

Ano. Když se někdo bude chtít bavit o prodeji své hospody, klidně nám může zavolat.

Vy už jste velký řetězec. Čím je větší, tím je podnikání v gastronomii lepší?

Pro hosta ano. My jsme totiž řetězec, který je posedlý zákaznickým zážitkem a rozmazlováním hosta. Takže když budeme chtít expandovat, vstoupíme jen do kvalitních projektů a ne do smažáků s hranolkou.

A musí to být jen v Plzni? Týká se třeba Domažlic či Horažďovic...

Budeme zvažovat vše, ale je jisté, že expandovat do dalších teritorií je náročné. Jsme zvyklí každou příležitost velmi precizně vyhodnotit. Dokážeme někomu vysvětlit, proč do toho nejdeme.

Na hotelové školy se teď hlásí málo číšníků. Vzkážete jim, že v gastronomii bude lépe?

Stoprocentně, jsem naprostý optimista.

Mají absolventi hotelové školy šanci zaříditi si svoji hospodu, když banky nepůjčují provozovatelům hospod peníze?

Mají šanci, ale musí být šikovní a musí hlavně umět počítat.

Má to nějakou výhodu, že zakladatelé Hospodské s.r.o. pracovali v manažerských pozicích v Plzeňském Prazdoji a dnes pracují v gastronomii?

Výhodou je to, že jsme velmi vycepaní manažeri.