

D Pane Kastnere, kdysi jste nebyl zastáncem, aby kontrola padala na bedra restaurátérů, proč nakonec AMSP ČR návrh podpořila?

Luboš Kastner: Nebyli jsme přesvědčení, že by toto opatření mělo vliv na průběh pandemie. Spotřeba alkoholu neklesla, lidé se setkávají v soukromí, v garážích a hasičárnách. V momentu, kdy se nám nepodařilo oddálit rozhodnutí, a to jsme ho dvakrát oddálili, jednou v květnu a podruhé v červenci, tak už musíte přejít do jiné polohy a přistupovat k tomu profesionálně. Dvojí vykládání je kontraproduktivní pro všechny zúčastněné. Chceme se vyhnout uzavřeným restauracím, což je daleko horší situace.

Není vám zpětně líto, i vzhledem k pandemickému vývoji, že jste kontrolu bezinfekčnosti v asociaci oddalovali?

Luboš Kastner: Je mi líto, že mi 14 měsíců nikdo nevyvětlil, jak je gastronomie škodlivá. A doteď nemáme jasné argumenty pro to, proč se gastronomie omezuje. Takže líto mi to není, vždy jsme měli konstruktivní argumenty.

Dá se vůbec argumentovat tím, že sektor pohostinství je z hlediska možnosti nákazy rizikový, když často ani pacient sám neví, kde se mohl nakazit?

Rastislav Maďar: Je to problematické. S virem se můžete potkat několikrát za den, cestou do restaurace, v práci, v MHD. Musíme si ale uvědomit, že to vychází z obecného principu, když někde trávíte delší čas bez respirátoru, tak to rizikové prostředí bude.

Proč nakonec na kontrolu bezinfekčnosti v restauracích došlo?

Rastislav Maďar: Když se uvažovalo, jak horšící se pandemickou situaci ukočírovat, tak jsem říkal, že nemá smysl



DOTAZ Z PUBLIKY

Dobrý den, jaký máte názor na iniciativu Chcíp pes a burcování provozovatelů k nerespektování stanovených pravidel?

Luboš Kastner: S iniciativou jsem byl v kontaktu od začátku. Snažil jsem se je přesvědčit, že to, co gastronomie do budoucna potřebuje, je profesionální. V každém oboru máte rebely. Je to odraz společnosti, když se podíváme na to, jak nás na sociálních sítích častují gastronomové různými jmény, že jsme se postavili na stranu vlády. Naším cílem je, aby byl náš obor vážný a respektovaný.

se nedodržuje. Berte to prosím jako relativní mezistupeň, aby nemuselo přijít nic tvrdšího. Pokud to pomůže, bude to fajn.

Jak probíhá kontrola bezinfekčnosti v Café Louvre?

Sylvio Spohr: S nařízením nám ubudou hosté, a tak se spíše zabývám tím, co dělat se zaměstnanci, kteří nám budou spíše přebývat. O personál přijít nechceme. Samotné kontroly ale probíhají hladce. Asi největším překvapením pro mě bylo množství prodaných testů, které prodáváme za 50 Kč.

inzerce


HYGEE

DOČISTA PRO VŠECHNY



Jsme česká rodinná firma z Jindřichova Hradce a prodáváme hygienické a čisticí prostředky dočista pro všechny. Pro firmy, domácnosti, instituce a provozy ve všech možných oborech. Zajišťujeme odbornou spolupráci při dodržování vysokých standardů hygieny dle předpisů HACCP.

Dočista pro všechny

připravili jsme pro vás **nový e-shop hygee.cz**, který jsme se rozhodli otevřít **dočista pro všechny**. Na hygee.cz nakoupíte hygienické a čisticí prostředky nejen pro firmu, ale i pro své vlastní potřeby. S novým e-shopem přichází jednodušší objednávání produktů, stále však zůstává i možnost telefonické objednávky.

www.hygee.cz

Anglo česká s. r. o., Pražská 104/II, 377 01 Jindřichův Hradec, Tel.: +420 384 372 311