▼ INZERCE

FOTO: Depositphotos

Restaurace: obědy možná jen část týdne

Restaurace čelí nejen rostoucím cenám energií, ale také velkému tlaku na růst mezd kvůli nedostatku zaměstnanců. V budoucnu to může vést k tomu, že podniky budou buď končit, nebo vařit jídlo jen několik dní v týdnu. Tento trend lze vidět už v zahraničí i Česku.

Restaurace musejí řešit podle manažera Asociace kuchařů a cukrářů Tomáše Poppa růsty vstupů a cen energií stejně jako firmy z jiných sektorů. „Největším problémem, který trápí nejenom gastronomii, jsou pracovní síly," uvedl. Některé podniky se dostaly do situace, kdy mají aktuálně hodně hostů, ale chybí personál do kuchyně, číšníci nebo pomocné síly.

Nedostatek pracovních sil byl už před pandemií koronaviru, ta ale problém podle Poppa ještě prohloubila, protože řada lidí obor opustila a již se nevrátila. Práce v restauracích není snadná a často je náročná jak psychicky, tak fyzicky, doplnil.

Podniky se jen těžko vyhnou zdražování, otázkou bude, jak moc se tlak na růst mezd promítne do cen. Podle Poppa lze očekávat, že bude do restaurací chodit méně lidí. V Evropě není běžné, že by lidé chodili každý den na obědy do restaurací – navštěvují je spíše příležitostně, uvedl.

Zmínil také, že v Česku je na počet obyvatel restaurací hodně. Podle statistiky z roku 2017, kterou už dříve zveřejnila Asociace malých a středních podniků a živnostníků, připadala v Česku jedna restaurace na 265 obyvatel. V Německu je to 501 lidí, v Polsku 575 a ve Velké Británii 780. Podobná jako v Česku byla situace v Rakousku, kde připadá na jednu restauraci 280 lidí.

S nedostatkem pracovních sil se mohou podniky vypořádat změnou v podobě svého fungování. Mohou například více využívat servisu formou bufetu, kdy nebudou potřebovat mít tolik číšníků. V zahraničí a už i v ČR se také podle Poppa objevují případy, kdy restaurace vaří například pouze tři dny v týdnu. Řešením nedostatku lidí může být i využití předpřipravených kvalitních produktů, které kuchaři již pouze finálně zpracují, dodal.

Asociace rovněž zaznamenala, že o obor cukrář je aktuálně zájem, což potvrzují i školy, se kterými spolupracuje. O tento obor je větší zájem než o obor kuchař-číšník. Objevují se případy, kdy se na obor přihlásí i vysokoškolsky vzdělaní lidé, které tato práce začala bavit a doplňují si k tomu vzdělání. Cukrářství se věnují také lidé, již se v oboru nevyučili. *-red-*