

REGION | Zpravodajství

Krise zavřela další podnik. Bude to boj, říká gastronom

Současná krize podle odborníků nejvíce postihuje restaurace a hospody na vesnicích.

BARBORA HÁJKOVÁ

Stále vyšší faktury za energie a suroviny drtí restaurace v regionu. Podniky se ještě zcela nevyřádaly s dopady koronavirové pandemie a už se na ně rítí další krize. Některé se snaží udržet a zdražují, jiné špatné časy dovedly ke krachu nebo je donutily zavřít. A situace se podle gastronomů bude dále zhoršovat.

Dočasné uzavření oznámila na svém facebookovém profilu restaurace Chodská chalupa v Újezdu u Domažlic. „Vzhledem k současné realitě, která nás radikálně a neomylně likviduje – ceny energie, plyn, potraviny a podobně, oznamujeme dočasné uzavření restaurace,“ napsali provozovatelé na sociální síť. Deník se snažil zjistit podrobnosti, provozovatelé však na dotaz nereagovali.

VČASNÉ ZDRAŽENÍ

Gastronom Luboš Kastner, člen Českého gastronomického institutu a Asociace malých a středních podniků, který provozuje několik restaurací v Plzni a Praze, Deníku řekl, že mnoho podniků nyní doplácí na to, že nezdražily už na jaře. Ceny za-



CHODSKÁ CHALUPA se kvůli vysokým cenám energií a dalším nákladům dočasně uzavřela. Foto: archiv

čaly navyšovat až nyní, v době, kdy lidem už chodí vysoké účty za energie a proto ubývá hostů v hospodách. A ty teď nemají na zaplacení svých účtů. „Schopnost akceptovat vyšší ceny a zvláště v gastronomii je momentálně minimální. Třeba v našich restauracích jsme zdražili už v únoru a teď už tolik zdražovat nemusíme. O každého hosta ale bojujeme kvalitou a zážitkem,“ popsal restaurátér.

Podle něj až v této době začali lidé poznávat, co za své peníze v hospodách dostanou. „Podniky, které nemají dobrou službu a nabídku, si nemůžou zdražení obhájit,“

myslí si Kastner.

Doplnil, že na nynější krizi nejvíce doplácí restaurace na venkově. „Ty jsou ještě navíc dvojnásobně zdrčené levným pivem z obchodů,“ poznamenal. Kastner zároveň upozornil, že současná krize ale bude bojem pro všechny. „Kdo po covidu otevřel a nebyl lepší a dražší, tak ten to má teď ale opravdu těžké,“ dodal.

NEMAJÍ JISTOTU

Plzeňský Prazdroj si mezi tuzemskými restauracemi udělal průzkum, ze kterého vyšlo, že každý třetí provoz si není jistý svou další existencí a skončit je rozhodnuto jed-

no procento podniků. Pivovar se proto rozhodl, že hospodám v těžkých časech pomůže. Připravil pro ně poradensko-vzdělávací program s názvem První z zdroje. „Je to digitální platforma, kde hospodští a další profesionálové z oboru bezplatně najdou jednoduché tipy, rady a školení, jak svůj byznys posunout, nalákat nové hosty a uspět v této nelehké době. Určena není jen majitelům hospod, oslovujeme prakticky veškerý personál od kuchařů přes výčepní a servírky až po ty, kteří se starají o ekonomiku provozu,“ uvedl obchodní ředitel Prazdroje Tomáš Mráz.

Zprávy z regionu

Celníci opět zadrželi nelegálně pracující cizince

Plzeňský kraj – Desítky osob cizí státní příslušnosti nelegálně pracujících v kraji zajistili při kontrolách v minulých týdnech plzeňští celníci. V září provedli kontrolu zaměřenou na nelegální zaměstnávání cizinců ve firmě na Domažlicku. Zjistili celkem 89 osob podezřelých z porušení zákona o zaměstnanosti. „Podezření z výkonu nelegální práce vzniklo u 22 osob ze zemí mimo Evropskou unii, u 4 z těchto osob byl zároveň zjištěn i neoprávněný pobyt na území České republiky. Tyto osoby byly předány Policii ČR k zahájení správního řízení o vyhoštění z území ČR. Informační povinnost vůči Úřadu práce nebyla splněna v tomto případě u 67 osob,“ uvedla Marcela Kašparová, tisková mluvčí Celního úřadu pro Plzeňský kraj.

Začátkem října se pak celníci zaměřili na firmu na Tachovsku. Tam zjistili tři osoby ze zemí mimo Evropskou unii, u kterých vzniklo důvodné podezření z porušení zákona tím, že neoprávněně pobývali na území České republiky. „Informační povinnost vůči Úřadu práce nebyla splněna v tomto případě u 97 osob,“ doplnila Kašparová. Oba případy si převezme Oblastní inspektorát práce pro Plzeňský a Karlovarský kraj. Za nelegální zaměstnávání cizinců může uložit pokutu až do výše 10 milionů korun. **(qui)**



CELNÍCI při posledních kontrolách cizinců zaměstnaných v Plzeňském kraji. Foto: ČÚ PK

Do Prazdroj lidem se lze hlásit ještě tři týdny

Plzeň – Až do 4. listopadu mohou neziskové organizace podávat přihlášky do grantového programu Prazdroj lidem. V jubilejním dvacátém ročníku programu nabízí Plzeňský Prazdroj možnost získat až 300 tisíc korun na jednotlivé zajímavé projekty, které zlepšují kvalitu života lidí v Plzni a okolí, pomohou k ochraně životního prostředí nebo přispějí k rozvoji veřejného prostoru ve městě.

V uplynulých letech už pivovar Prazdroj podpořil prospěšné projekty částkou zhruba 100 milionů korun. O podporu z 20. ročníku grantového programu lze požádat na stránkách www.nap.grantys.cz. Žádosti vyhodnotí odborná porota a výsledky zveřejní nejpozději 1. prosince. **(re)**

Západ Čech zasáhlo zemětřesení

ANTONÍN HRÍBAL

Plzeňský kraj – Hučení, dunění a silný zvuk s následnými otřesy zaznamenali lidé v Tachově a okolních obcích. Podle Ústavu fyziky Země Přírodovědecké fakulty Masarykovy univerzity Brno šlo o zemětřesení o síle magnitudy 2,2 s ohniskem mezi Tachovem a Planou.

K slabým otřesům došlo v sobotu před druhou hodinou ranní a zaznamenal je i seismograf v meteorologické stanici Přimda. Podle jeho záznamů k obdobnému otřesu došlo ještě v neděli kolem šesté hodiny ranní.

O sobotním záchvěvu země na Tachovsku informoval i zmiňovaný Ústav fyziky Země na sociální síti, kde

uvedl, že šlo o zemětřesení s magnitudou 2,2 a ohniskem mezi Tachovem a Planou. „Otřes byl pocíten lidmi v blízkosti epicentra a projevoval se také duněním a ránou. Neočekáváme, že by mohl způsobit nějaké škody.“

O otřesech na Tachovsku se zmiňují lidé na sociální síti. „Vítkov 1:55, jen hučení, dunění bez rány a otřesů, ale

hodně silný zvuk a trval dlouho. Bylo to nepřijemné, reagoval na to i pes. Hned jsem to hlásila a hledala informace,“ uvedla Lenka Lašková. „Taky nás to vzbudilo, přesně ve dvě ráno,“ sdělil Jan Habart. „V Dlouhém Újezdu to bylo fakt hodně, hukot, rána a celý barák se zatřásl,“ dodala Veronika Vlčková.

Krásným krámkem v centru Rokycan voněl čerstvě upečený chléb

VÁCLAV HAVRÁNEK

Rokycany – Krásný krámkem v prvním patře nákupního centra Ždár na rokycanském Masarykově náměstí nemůže nést vhodnější označení. Přichází totiž hned po otevření omámi voňavé ingredience, linoucí se obchůdkem.

Nyní je ale přebil jiný útok na čichové buňky. „Pozvání přijala Mirka Balvínová z blovké kavárny Bylo nebylo. Spolupracujeme s ní a s jejím šéfem Ondrou Boučkem už pár měsíců, takže jsme je oslovili kvůli kurzu pečení domácího chleba,“ přiznala majitelka Tina Skočilová. Hosté z jihu Plzeňska dorazili důkladně připraveni. Kvásek si nachystali dopředu, aby se desítky účastníků



ÚČASTNÍCI KURZU PEČENÍ CHLEBA v rokycanském Krásném krámkem sledovali, jak Mirka Balvínová s Ondřejem Boučkem rozřezali voňavý pecen. Foto: Deník/Václav Havránek

nezdržovala kynutím 'božího daru'. Pak už bylo na pořadu tvarování, překládání a vložení do pece. Tedy spíše do vestavěné trouby, po jejímž vypnutí tam ale chléb zůstal dalších dvacet minut. Až pak ho odbornice vyjmula. Také frekventanti si pochopitelně vyzkoušeli svoji pekařskou zručnost a navíc získali speciální kvásek.

Občas se zapotili, ovšem výsledný efekt byl dokonalý. „Byl to krásný čas v Krásném krámkem s bezvadnou partou lidí. Já si polotovar odnesla domů k dopečení a druhý den se po něm jen zaprášilo,“ usmívala se Irena Mašková.

Děni v Krásném krámkem pokračuje zítra večer kurzem botanického akvarelu a hned ve čtvrtek 20. října se tu od osmnácti hodin koná verní-

Kváskování aneb alchymie pečení

- Bramborový pšenično – Špaldový chléb byl trhákem rokycanského kurzu pečení.
- Začíná se prvním rozkvasem, po němž následuje druhý a až po něm těsto. Se 160 gramy vnitřního kvasu, 580 g mouky, 160 gramy celozrnné špaldové mouky, 150 gramy brambor, solí, kmínem a půl litrem vody. To vše se musí smíchat na hrubo, nechat odstát a až pak důkladně promíchat. Nejlépe s pomocí robota, následuje kynutí v ošatce. Až pak pečení a nakrájení. Dobrou chuť!

sáž prodejní výstavy obrazů, jejichž autorem je nedávno zesnulý Petr Beran. V pátek se vrátí pražník Ondra s kávově laděným večerem.