

UDÁLOSTI

24 hodin na Ukrajině Kyjev hlásí přes 80 tisíc ruských válečných zločinů

Davos – Kyjev zaznamenal přes 80 tisíc ruských válečných zločinů, uvedl na Světovém ekonomickém fóru (WEF) ve švýcarském Davosu šéf kanceláře ukrajinského prezidenta Andrij Jermak. Mrtvých civilistů je podle něj přes 9000, včetně 453 dětí, napsala agentura Reuters. „Nepromíne jediný případ mučení, jediný ukradený život. Každý zločinec se bude zodpovídat,“ řekl Jermak. Zopakoval požadavek Kyjeva na vytvoření zvláštního mezinárodního tribunálu, který by soudil přední ruské politiky zodpovědné za napadení Ukrajiny. (čtk)

CO SE TAKÉ VČERA STALO



ZÁCHRANNÉ PRÁCE SKONČILY. Pod troskami panelového domu v Dnipro po zásahu ruskou raketou z 15. ledna 2023 zemřelo 45 lidí, včetně šesti dětí. Vážná zranění utrpělo 79 lidí, včetně 16 dětí. Záchraně práce skončily. Agentura Unian to potvrdil starosta města Boris Filatov. Těla patnácti lidí zůstávají neznámá. Dvacet lidí je evidováno jako pohřešovaní, z toho čtyři děti, doplnila ukrajinská policie. Na fotografii nahoře ukazuje dědeček na mobilu video svého ani ne ročního vnuka, který spolu s rodiči zahynul pod troskami. Na fotografii dole spontánní pieta před zasaženým panelákem. (jtk)

Foto: Twitter / Unian

PŘESNÝ ZÁSAH. Dělostřelci 45. brigády ukrajinských ozbrojených sil s pomocí leteckých průzkumných dronů na pouhé dva zásahy zlikvidovali celou četvu okupantů ze skupiny Wagner v okolí Soledaru. Potvrdilo to ukrajinské ministerstvo obrany.

RUSOVÉ CHTĚLI ZAVRAŽDIT PREZIDENTA. Spojené státy už měsíc před začátkem ruské agrese na Ukrajině varovaly prezidenta Volodymyra Zelenského před hrozbou atentátu z Ruska. O plánech Moskvy ho osobně v Kyjevě informoval šéf americké Ústřední zpravodajské služby (CIA) William Burns, píše ve včera vydané knize o fungování Bílého domu pod americkým prezidentem Joem Bidenem novinář Chris Whipple. Informoval o tom server Business Insider.

Děni na Ukrajině sledujeme online

PODNIKATEL A EXPERT NA GASTRONOMII A PIVO LUBOŠ KASTNER:

Hospody v krizi, fast food vítězí. Trendem je sdílené jídlo

PŘEMYSL SPĚVÁK

Zaplivané hospody na vesnici jsou minulostí, ty nudné a obyčejné podle odborníků možná brzy budou. Některé již kosí vysoké náklady na energie a méně hostů. Podle podnikatele a experta na gastronomii a pivo Luboše Kastnera zlá doba pro tradiční restaurace a hospody teprve přichází. Od ledna do března jsou totiž dlouhodobě tržby zvláště v regionech tragické. „Gastromapa Česka potřebuje mladé, usměvavé, progresivní restaurátory. A kvalitní služby,“ uvádí v rozhovoru pro Deník člen Asociace malých a středních podniků a živnostníků.

Jak jsou na tom ekonomicky hospody v Česku?

Podle mých informací z různých dat je až pětina z nich v problémech. Obrazně řečeno: teče do lodí. První hospody už zavírají, další se přibližují konci. Zároveň ale bojují, z oboru se nikomu nechce pryč.

Jak aktuálně přemýšlí provozovatelé těch restaurací, které jsou na hraně?

Stojí před rozhodnutím, že letos skončí. Po relativně dobrém podzimu a silvestrovských akcích nastávají měsíce tmy. Některé podnikatelé alespoň na zimu zavřou. A třeba obětují i tři měsíční nájmy, aby pak mohli pokračovat. Problém je se zaměstnanci. Co s nimi v době pauzy? Nejhorší možnost pro hospodské je nasekat velké dluhy.

Nedávno jste řekl, že v Česku je hospod a gastronomických provozů příliš. Leckde na vsi ale slouží veřejnosti poslední z nich...

V době covidu to byl hodně neférový argument, že je hospod hodně. Teď už ale nejde o zásah státu, jde o tržní situaci. Je pravda, že ve srovnání s jinými evropskými státy, třeba Velkou

Británií, je v Česku hospod víc v přepočtu na obyvatele.

Ubude tedy letos výrazně hospod na mapě Česka?

Myslím, že se protřídí v následujících dvou třech letech. Každopádně se trh přetvoří.

Mohou z vesnic tradiční hospody vymizet?

Ani v Rakousku či Německu nemáte hospodu v každé obci. Vlastně to ani nedává smysl, řada z nich si už na sebe nevydělá. Ve větších vesnicích možná zůstanou jedna nálevna a jedna dobrá restaurace.

Co může být receptem na úspěch i v těžké době?

Moderní trendy, nadšení a profesionální řízení. Provozovatelé mohou na jaro a léto přijít s jiným obchodním modelem. Třeba

v německém Berlíně spousta podniků otevírá až v pět hodin odpoledne a nevaří. Hospodští mohou hledat i menší prostory s nižšími náklady, téměř bez zaměstnanců. Poslouží štamgastům „kolem komína“. V tom případě se mohou uchytit i levnějšími cenami, Češi na ně slyší.

V Česku přetrvává koncept tradičních hospod. Čeká nás větší odklon k podnikům rychlého občerstvení?

Ve velkých městech jsou jako z jiných planet. Plně zákazníkům.

Přes poměrně vysoké ceny za to, co dostanete...

Minimálně u měst to patrně je budoucnost. Koncept fast foodu vyhrává profesionál-

ním řízením, efektivitou, dobrým marketingem. Podniky jsou rychlé, většinou čisté. Víte, co tam dostanete a jakou kvalitu. Když jdete do hospody v Čechách, často se modlíte, aby to nedopadlo špatně. Hospodští by se měli od profesionálně vedených fast foodů, učit i co se týká skladování surovin. Pro lidi jsou zajímavé také jako značka. Díky prodeji přes přepážku ušetří na servisu. Mimo řetězce fungují většinou v menších prostorách, s nižšími náklady.

Jaké jsou nejnovější trendy v gastronomii?

Mrtvý je letitý koncept, že si dáte polévku, hlavní jídlo, dezert. Mimo nějaká degustační menu. Také polední obědy spadly tak o dvacet třicet procent. V Čechách se hodně jedlo na objem, ne na kvalitu. To se mění. Budeme jíst méně, ale draž. Novým

zajímavým trendem je sdílení. Třeba parta pěti lidí si objedná dvě jídla, o která se podělí. Prorokuji tomu úspěch.

Zvyky štamgastů změnila pandemie. Lidé začali popíjet doma u vlastního výčepu. To pokračuje?

Částečně ano. Říkám tomu efekt garáže nebo hasičárny. Byť se na vesnicích a maloměstech zvyšují ceny méně než ve velkých městech, sud z velkoobchodu nebo pivo z marketu stále vyjde o dost levněji. Hospodský na vesnici tak musí udělat něco, čím hosty přitáhne k sobě, třeba vylepší servis, prostředí nebo atmosféru. Být usměvavý, rychlý, dobrý. Nadáváním si nepomůže. I gastronomie na vesnici potřebuje nový svěží vítr, něco zábavného.

Jak odrazuje hosty rostoucí cena čepovaného piva?

Máme nejlevnější pivo v Evropě. Lidé byli zvyklí na pivo v přepočtu za půldruhého eura. Hranice je už překonaná. Přitom v Německu stojí velké pivo pět šest eur. Co se týká zákazníků, nůžky se otevírají. Lidé na vesnici a malém městě víc koukají na cenu než Pražané s vyšší kupní silou. Kdo nemá hlouběji do kapsy, pořád si chce dát dobré pivo. Hospody, které ve velkých městech kypí životem, nejsou nejlevnější. Obecně pak ubývá ultrapíjáků. Na deset piv za večer už nikdo nechodí... To nadobro zmizelo.

Jste kritikem zrušení EET, proč?

Nejsem bijec za EET, ale za digitalizaci a profesionalitu. S tužkou a papírem toho v gastronomii nedosáhneme. Nejsem sentimentální. V oboru obrovsky chybějí lidé v servisu, kuchyni. Řada z nich odešla v době covidu. Někteří pracovali načerno, nebo dostávali většinu peněz na ruku. Proč by se dnes měli vracet do takto nastaveného oboru? EET se bohužel stalo politickým zápasem. Uváděné důvody pro zrušení nebyly pravdivé.



Foto: archiv L. Kastnera

INZERCE

FORTUNA

VSAĎTE SI 500 KČ ZDARMA NA VOLBY

VOLTE SRDCEM, SÁZEJTE CHYTŘE

PREZIDENTSKÉ VOLBY
ifortuna.cz

Ministerstvo finanční varuje: Účastí na hazardní hře může vzniknout závislost! Zákaz účasti osob mladších 18 let na hazardní hře.

VÝSTAVA KLENOTŮ

VELKÝ ZÁJEM. Stovky lidí už od včerejšího rána čekaly na zahájení výstavy korunovačnických klenotů v chrámu svatého Víta na Pražském hradě. Cennosti spolu s lebkou svatého Václava budou v katedrále k vidění do 21. ledna. Foto: ČTK