

Nůžky se rozevírají, a to i v gastronomii

Ing. IVAN JEMELKA



Je nám líto, končíme

Kdo si chce dát oběd pod barokní klenbou restaurace U svatého Ducha v Mostě, má smůlu. Nájemce ukončil provoz 31. prosince, rok před vypršením smlouvy.

„Touto cestou vám chceme poděkovat za přízeň, kterou jste nám věnovali. Budeme se na vás opět těšit na jaře,“ oznamují provozovatelé restaurace Černý medvěd na Masarykově náměstí ve Znojmě.

Po 23 letech skončil podnik vyhlášený svou kvalitní kuchyní v Městských lázních v Prostějově. Po devíti letech hospoda Modré Hory v jihomoravské obci Bořovice. V Mnichově Hradišti restaurace s hotelem U Hroznu už slouží pouze jako krizové přístřeší. Podobný osud, zvláště na vesnicích a v menších městech, potkal na přelomu roku několik stovek pohostinských zařízení po celé České republice.

Nájmý restaurací padají

Z analýzy realitního serveru videobydleni.cz vyplývá, že za poslední rok se v ČR zvýšila nabídka nemovitostí k prodeji a pronájmu v kategoriích restaurace a ubytování téměř o polovinu. Konkrétně u restaurací k pronájmu jde o nárůst počtu inzerátů o 42 % na 300 inzerátů a u restaurací k prodeji o 45 % na 220 inzerátů. Nabídek ubytování k prodeji vzrostlo o 47 % na téměř 600 inzerátů.

Po Novém roce dokonce vrostla meziměsíční nabídka restaurací k pronájmu téměř o 15 %. Dostávají se do ní za výhodné ceny i nemovitosti v turisticky atraktivních místech a na hlavních třídách krajských měst.

Rostoucí nabídka nemovitostí po gastro provozech snižuje jejich cenu. Oproti loňskému roku jsou tyto objekty levnější o třetinu a jejich hodnota bude patrně klesat dál. To se ale týká jen nemovitostí, které jsou na prodej. Za pronájem restaurací zaplatíte v některých méně „živých“ místech až o polovinu méně než před rokem.

Majitelé nemovitostí po gastro provozech obvykle snižují cenu za pronájem, a pokud nájemce neseženou, zkouší objekt prodat.

Marže tení listu papíru

Příčiny krize českého pohostinství nejsou žádným tajemstvím. Na počátku to byla protiepidemická opatření a potom prudké zdražení energií, za nímž stálo nejdříve výrazné zvýšení cen emisních povolenek, později hlavně obavy z nedostatku fosilních paliv, a pak krizi rozšířilo i zdražení agrochemie kvůli ekonomickým sankcím uvaleným na Rusko. Gastropodnikům se tak zvýšily ceny nejen za elektřinu a plyn, ale i za veškeré suroviny, ze kterých jídla připravují. Kromě toho v období hibernace gastronomie kvůli covidu byla donucena spousta kuchařů, servírek a dalšího personálu najít si jinou práci. Tihle nedobrovolní dezertéři se zatím ke své původní profesi nevracejí, protože to považují za příliš riskantní. Pokud ano, chtějí za to pořádně zaplatit. Takže restaurátérům rostou i mzdové náklady.

Můžeme tomu všemu dohromady pro zjednodušení říkat inflace. Ta krátí podnikatelům v gastronomii marže tak hrubě, že to subjektivně a často i objektivně nemohou unést.

Fetiš drahých restaurací začíná být směšný

Těžko říci, kolik občanů České republiky někdy slyšelo o restauraci Noma v dánské Kodani nebo ji dokonce navštívilo. Do ledna letošního roku jich asi moc nebylo. To se ovšem změnilo. Dneska skoro každé dítě ví, že Noma je málem nejznámějších na světě, má „spoustu“ (tři) michelinských hvězd, ale napřesrok zavře, protože vařit se jí už nevyplatí. Nikdo to moc nechápe. Rezervace na měsíce dopředu. Ceny astronomické (prý asi 16 tisíc korun za jeden průměrný oběd). Personál pracuje kvůli referenci vesměs zadarmo. Nájemné bude sotva vražedné. Přesto šéfkuchař a majitel René Redzepi tvrdí, že celý ten gastronomický zázrak je i přes podporu dánské vlády tragicky ztrátový.

Vypadá to, jako by podnikání ve „vysoké gastronomii“ narazilo do zdi. Je ovšem fakt, že za příčinu této katastrofy se nepovažují nízké marže, ale tlak sociálních sítí nejspíš motivovaný americkým filmem Menu, který si utahuje ze snobismu i kořistnického stylu podnikání spojených s provozem „michelinského“ podniku.

Pohádková projekce gastro byznysu

Zvláštní názor na konec restaurace Noma vyslovil formou psané úvahy pro jedno z našich hlavních médií poměrně známý novinář. Podle něj hranici tvořivé práce, za kterou už nemůže kreativní činnost pokračovat, je dokonalost čili, chtělo by se říct, boží podstata. Když člověk, ať už dělá cokoli, dosáhne dokonalosti, má definitivně padla. Pokud si ale přesto nedá pokoj, jak napsal zmíněný žurnalista, pak dosaženou dokonalost pokazí a promění ji ve frivolní nesmysl. Za božím už je jen ďáblovlo, dalo by se dodat. Ergo, hranici mezi dobrem a zlem, tvoří dokonalost. Té patrně měl v Kodani dosáhnout kuchař Redzepi. Jenže místo, aby hned všeho nechal a šel si po svých, prohlásil, že svůj podnik Noma přetvoří na gastronomickou laboratoř, a tím se stal součástí temné strany síly (viz Star Wars).

Teď vážně, podnikání v pohostinství nemá s pohádkou nic společného, jsou jenom různé úrovně tohoto byznysu

a jim odpovídají problémy. Zatímco do pražských restaurací se hosté loni i přes zdražování vraceli, vesnické hospody takové štěstí neměly a jejich provozovatelé už je většinou nemohou brát jako svůj zdroj obživy. „V Praze tržby i cenová úroveň narostly, lidé chodí. Zbytek země tak veselý není, nůžky mezi hlavním městem a dalšími částmi republiky se ještě víc rozevřely,“ řekl Luboš Kastner z Asociace malých a středních podniků a živnostníků ČR.

Jednomu se loď potápí, druhý si na palubě tančí

Není soubor jako soubor. Zatímco venkovské hospody bojují o existenci, TV Nova připravuje zábavný pořad Pohlreichův soubor restaurací. Ve stručnosti, na doporučení diváků, dvanáct vybraných restaurací, postupně vždy dvě proti sobě plní různé úkoly a pak v kuchyni populárního kuchaře Zdeňka Pohlreicha připraví jídlo. Vítěz postoupí do dalšího kola. „Jde o kombinaci zábavy, napětí a dobrého jídla z kvalitních surovin,“ objasnil výkonný producent připravovaného pořadu Radovan Šibr. Pohlreich k tomu dodal, co všechno během své kariéry zažil a že se moc těší. Jeho veřejné angažmá v době „covidové krize“ je to tam a aktuální situaci v pohostinství patrně považuje za záležitost jiných. Podle Pohlreicha jsou restaurace příjemnou součástí kultury a jejich návštěvy „nemusí být nezbytně vyhrazena pouze pro elitu“. Jistě, ostatně jako návštěvy koncertních sál, divadel a koneckončů i kin.

A pak tu máme ještě jednu oborovou aktualitu: gastronomického průvodce Nejlepší restaurace 2023 na

240 stranách za doporučenou maloobchodní cenu 690 korun. Kniha podle nakladatelství TopLife Czech patří „mezi nezbytnost a současně ozdoba knihovny každého příznivce zážitkové gastronomie“. Publikace má totiž obsahovat přehled nej kvalitnějších gastronomických podniků České republiky, které získaly od jejího nakladatele ocenění v podobě Zlatých lvů.

Tak to vypadá, že jsou tu dva světy. Jeden bezstarostný, kde se vše daří, a jedná se jen o to, komu je nejlépe, a pak ten druhý, ustaraný, v kterém jde vše spíš od desíti k pěti a skoro každý má strach, že utone a chytá se stěbla.

Dvourychlostní Česká republika

Zatímco v Česku nabídka nemovitostí k prodeji a pronájmu v kategoriích restaurace a ubytování vzrostla téměř o polovinu, Zdeněk Pohlreich vybírá, jako by se nechumelilo, dva tucty podniků pro novou gastro show TV Nova a nakladatelství TopLife jede dál močalem černým podél bílých skal a vydává knihu „Nejlepší restaurace“ pro rok 2023. Ne že by média nerefletovala neutěšený vývoj pohostinského byznysu ve většině krajů, ale zároveň je fascinuje ohlášený konec absurdně drahé a koncepčně vyšinité restaurace Noma v Kodani. Dokonce jsou ochotná zveřejnit vážně míněné zamyšlení nad bezvýhodnou profesní dokonalostí, které údajně dosáhl její hlavní kuchař René Redzepi. Ano, Luboš Kastner má pravdu, když říká, že nůžky mezi hlavním městem a dalšími částmi republiky se ještě víc rozevřely – a to nejen v gastronomii.

EKO-KOM
EFEKTIVNÍ RECYKLACE

678 000

Díky spolupráci průmyslu, měst a obcí v systému EKO-KOM mají občané ČR k dispozici více než 678 000 barevných nádob na třídění odpadů.

www.ekokom.cz | www.jaktridit.cz | www.trideni.cz