



Malé vesnické podniky žijí především ze štamgastů

ale odlivu zákazníků se už nebójím. Nepřestali chodit po zákazu kouření, nepřestanou chodit ani teď," říká Jakub Hála, provozovatel pivnice U divadla na pražské Letné.

Zatímco na Praze 7, nejmodernější čtvrti hlavního města, rostou všude kolem další a další umělecké kavárny, trendy bary vypulírované podle jednotného berlínského vzoru a drahá bistra, Hálův podnik si dál drží esprit klasické pražské hospody s točenou desítkou, jaké byly na „sedmičce“ už v dobách před hipsterskou invazí běžné.

„Ostatně desetiprocentní zvýhodnění na čepovaném pivu tak dlouho ani netrvalo, dobrých osmnáct měsíců požral covid. Jasně, bylo to super, poprvé po patnácti letech mi stáť vracel DPH, ale logiku to nemělo. Hospodský si musí vytvořit takovou marži a podmínky, aby vydělával. Pokud to nedokáže, podniká buď na špatném místě, nebo špatně vůbec. Ale chápu, že něco jiného je tohle říct tady, na pražské Letné, a něco jiného na vesnici, kde zkrátka hostinského limituje počet zákazníků a jejich ekonomické možnosti. Zdá se mi, že na venkov se dost zapomělo obecně, podnikání v gastru je jenom špička



Otevřou Jedličkovy lázně i příští rok?

ledovce, uživit se někde v odlehlém regionu je nepochybně mnohem těžší než ve větším městě, nebo dokonce v Praze. Provozovat hospodu v malé obci je dnes spíš komunitní činnost, koníček než byznys. Sám to znám z vesnice za Prahou, kde bydlím," ukončuje hostinský Jakub Hála.

#### KONEČNÁ STANICE

Klíčovým faktorem pro přežití vesnických hospod je mimo jiné i aktivita provozovatele a soudržnost

lokální komunity. Příkladem může být restaurace Na vyhlídce v malé středočeské obci Vonoklasy. Hostinec stojí vedle konečné zastávky regionálního dopravce. Okresní silnice u hospody navíc končí, pár metrů za zastávkou se mění na neudržovanou lesní cestu. Objekt restaurace je v majetku obce a místní zastupitelstvo se vždy snažilo pomocí dumpingových nájmů provoz hostince udržet. Řadu let však fungování restaurace, která přitom leží přímo na oblíbené

turistické trase směrem na Karlík a Karlštejn, v nejlepším případě skomíralo, provozovatelé se často měnili. Vše se změnilo až za posledního nájemce objektu. Restaurace Na vyhlídce, jež dříve nabízela k pivu maximálně utopence, smažené brambůrky či křupky, nyní podává širokou nabídku jídel, konají se tu zabíjačkové hody či koncerty country kapel, místní fotbalový klub zde zapíjí vítězství či smutek po prohře. „Já jsem prostě workoholik, baví mě pořád vymýšlet něco nového," usmívá se provozovatel vonoklaské putyky František Hanžl a pokračuje: „Důležité bylo naučit sem v sezóně chodit výletníky a cyklisty, kteří míří směrem na Karlštejn a dál. Tihle zákazníci se obvykle rozhodují podle recenzí na Google mapách, chtějí si dát pořádnou porci jídla za dobrou cenu, chlapi jedno dvě piva, děcka limonádu a pokračovat v cestě. A já mám naštěstí na Googlu desítky spokojených recenzí. Zároveň je třeba neodradit si místní, ze kterých hospoda žije hlavně na podzim a v zimě, takže se snažím držet cenu piva nízko, aby nebrblali. Vonoklasy mají navíc výhodu, že je tu aktivní společenský život, lidé ze vsi pořádají různě