

# ZPRAVODAJSTVÍ | www.rokycanskydenik.cz

## V Hrádku už je ordinace dětského praktika, místo ve vile najdou i další lékaři

**Hrádek** – V cíli je první etapa rekonstrukce vily na hrádecké třídě 1. Máje. Zájemci tu našel praktický lékař pro děti a dorost. Ordinaci provozuje ve městě Rokycanská nemocnice a primárka jejího dětského oddělení Jaroslava Paduchová se ujala oficiálního zprovoznění: „Předností ambulance dětského praktika je příjemná výzdoba s řadou obrázků a kompletní zázemí včetně nového nábytku i vybavení. V čekárně je kromě sedaček i koutek na hraní a toaleta.

Navštívit ordinaci dětského lékaře mohou pacienti i další zájemci vždy v pondělí, úterý a čtvrtek v dopoledních hodinách a v pátek odpoledne. Předem se mohou ohlásit na telefon 778 725 342. Mimo to ale lze přijít i do dětské ambulance přímo v nemocnici. Kapacita pro příjem nováčků je prý dostatečná a zdravotníci jsou navíc připraveni ordinaci dobu v Hrádku rozšířit. Kromě dětského praktika působí

ve vile i interní a diabetologická ambulance a do budoucna by měl přibýt i ženský lékař.

Významnou investici přiblížila v krátkém návratu do historie starostka města Marcela Sobotková: „Vila z roku 1919, projektovaná tehdy prestižní firmou Müller & kapsa, patřila původně místním železárnám. Poté zde byly malometrážní byty a zdravotnické středisko. Fungovalo až do roku 2007, kdy nový majitel dům znovu upravil na byty, ale jinak o nemovitost ani zahradu příliš nepečoval. V roce 2019 jsme ji jako město za pět a půl milionu koupili.“ Ze zahrady zmizely přerostlé a neudržované stromy. Byla vytvořena parkovací místa a vila získala i bezbariérový přístup. Opravy zatím vyšly na pět milionů korun, jenže u konce zdaleka nejsou. V plánu je nyní úprava prvního patra s ordinacemi praktického lékaře, gynekologa a bytem. (hav)



## Točené pivo zdraží. Nejvíc to zasáhne venkovské hospody

Hospody v Plzeňském kraji už teď žijí na hranici existence.

PAVEL BOUDA

**Plzeňský kraj** – Vláda nedávno představila dlouho avizovaný úsporný balíček opatření, která mají zachránit státní rozpočet. Na jeho příjmové straně jde mimo jiné o změny DPH, kdy nově jsou již jen dvě sazby, a to ve výši 12 a 21 procent. Kromě jiného se do té základní, tedy vyšší, přesouvá i točené pivo, což je pro mnoho českých hospod velmi citlivým tématem. Především pro ty venkovské, kde se už nyní mnoho provozovatelů potýká s těžkou ekonomickou situací a zároveň se snaží zachovat hospodu jako tradiční místo setkávání lidí na venkově.

### HŘEBÍČEK DO RAKVE

„My jsme vládě navrhovali toto rozhodnutí alespoň o dva roky odložit, ale bez úspěchu. Nepovažujeme to za férový postup. Pro venkovské hospody je to jen další hřebíček do rakve. Pivo se asi pít nepřestane, ale jeho pít se přesune do šedé ekonomiky, protože se bude pít po garážích. Je to kompletní destrukce venkovského života,“ nebere si servítky Luboš Kastner z Asociace malých a středních podniků a živnostníků.

Venkovští hostinští to vidí podobně. „Je to hodně špatné, hlavně pro nás na venkově. Už takhle jsme na hra-



Ilustrační foto: Archiv Deniku

nicí existence, ale zdražit samozřejmě budu muset. Štamgasti tu asi budou pít pořád stejně, ale odpadnou ti náhodní a občasní hosté. No uvidíme, jak to s námi bude dál,“ říká rezignovaně Miroslav Kozák z hostince U Žáby v Chrástu u Plzně.

Ve stejném duchu mluví Pavel Sibal z Tlučné, který místní restauraci Na Schůdkách provozuje už třiatřicet let. „Radost z toho nemáme, ale co můžeme dělat. V malých obcích to máme složitější. Nemůžeme si dovolit zdražit o 11 %, půjdeme asi tak na polovinu. Určitě to dost lidí odradí dát si k obědu třeba druhé pivo.“

Přesto nejvíce dopadne přesun točeného piva do základní 21% sazby DPH a jeho následné zdražení na konečné spotřebitele, tedy na pravidelné hosty restaurací. „Někdy si dám i deset piv. Ale

po tomhle zdražení už určitě miň. To si radši si koupím lahvové. Likvidují se hospody a místa, kde se scházejí lidé. Už teď to jde do háje a teď ještě tohle. Zdražuje se všechno, proto piju už jen desítku,“ zlobí se čtyřiapadesátiletý Radek z Tlučné.

Nižší desetiprocentní sazba DPH na točené pivo byla zavedena, aby hospodám pomohla v těžkých časech po covidu. Nyní hospodští čelí rostoucím nákladům a rekordní inflaci. Těžkou situací hospod vnímá i Plzeňský Prazdroj. „Pivo je pro velkou část podniků zásadním ekonomickým hybatelem. Zvýšení DPH bude mít negativní dopad jak na podnikatele, tak i na koncového spotřebitele. Protože zvláště lidé na venších jsou výrazně citliví na jakékoli zdražování. Z ekonomického hlediska dojde k poklesu výkonu oboru a

ve výsledku i nižšímu výběru daní,“ obává se Zdeněk Kovář, mluvčí Plzeňského Prazdroje.

### OPTIMISTICKÁ PLZEŇ

Plzeňští hostinští jsou o poznání optimističtější než jejich kolegové na venkově. „Máme velkou výtoč, zdražení se asi nevyhneme, ale ještě nevíme o kolik. Místní štamgasti pijou desítku a budou ji pít i dál. Možná si pár lidí dá venku lahvové pivo, ale moc se to myslím neprojeví,“ říká usměvavá Petra za pípou skvrňanské pivnice Šárka.

Ve vyhlášené plzeňské restauraci Na Parkáně nouzi o hosty nemají a obavy je netrápí ani do budoucna. „I po minulých úpravách cen jsme měli vždycky plno,“ vysvětluje Vojtěch Palenčár, manažer restaurace. O nových cenách točeného piva zatím nejsou rozhodnutí ani v dalších plzeňských hospodách. „Je to asi ekonomicky vražedný krok, ale o 11 procent rozhodně nezdražíme,“ prohlašuje Radek Horník, spolujednatel Šenku a restaurace Lékařna.

Jednadvacetiprocentní daň z točeného piva by měla vynešt skoro 1,4 miliardy korun, ale podle některých odborníků může znamenat odliv zákazníků a konec některých menších restaurací. Podle Českého svazu pivovarů se v roce 2009 téměř polovina piva zkonsumovala v hospodách a restauracích. Loni už to bylo pouhých 31 procent.

„Pít piva se přesune do šedé ekonomiky, bude se pít po garážích.“  
Luboš Kastner, restaurátor

**IGEIER & SÖHNE**  
Hledáme k okamžitému nástupu:  
**ZAMĚSTNANCE PRO OBSLUHU SYSTÉMU ČIŠTĚNÍ PALET (m/z/o)**  
Pracovní doba: 7:00 – 17:00 hod.  
Nabízíme příspěvek na dopravu při dojíždění.  
Prosím pošlete Vaš životopis na e-mail, nebo na adresu:  
**Geier & Söhne Transportgesellschaft mbH**  
Guttenhofen 22; 94116 Hutthurm  
Mobil: +49 171 5730807  
E-mail: gerhard.geier@geier-trans.de  
Možnost předem i zavolat.

**TV magazín každý pátek v Deníku**  
Rozšířená nabídka filmů a seriálů na celý týden, více luštění o hodnotné ceny.

## Volná místa do druhých a dalších kol přijímacího řízení na Středním odborném učilišti Domažlice

Velmi nás potěšil zájem uchazečů ze základních škol do jednotlivých oborů vzdělání. Pro případné zájemce, kteří se neumístili v prvním kole přijímacího řízení, kapacitně nabízíme volná místa u těchto oborů vzdělání, které vyučujeme v Domažlicích: čtyřleté s maturitou – **Mechanik seřizovač**, **Mechanik seřizovač v zaměření technologie zpracování plastů** ve spolupráci s firmou Gerresheimer Horšovský Týn, **Gastronomie LO+H v zaměření kuchaře – číšníka** (žáci ve třetím ročníku skládají závěrečnou zkoušku a ve čtvrtém ročníku maturitu – výstupem je výuční list i maturitní zkouška). Ze tříletých oborů máme ještě volná místa u: **Obráběče kovů v zaměření na obsluhu CNC strojů**, **Strojní mechanika** samostatného, tak také v zaměření nástrojář

a v zaměření pro obsluhu lisů pro **vstříkovaní plastů** (sponzorován firmou Gerresheimer Horšovský Týn) a obor **Prodávač**, u kterého máme připravenou úžasnou spolupráci se Západočeským konzumním družstvem Sušice, síti skupiny COOP. Ve Stodě ještě nabízíme čtyřletý obor **Mechanik elektrotechnik LO+H v zaměření elektromechanika pro zařízení a přístroje** (žáci ve třetím ročníku skládají závěrečnou zkoušku a ve čtvrtém ročníku maturitu – výstupem je výuční list i maturitní zkouška). Veškeré bližší informace k jednotlivým oborům najdete na webových stránkách [www.soudom.cz](http://www.soudom.cz), [www.soudom-stod.cz](http://www.soudom-stod.cz) v sekci uchazeč nebo na úřední desce. Druhé kolo přijímacího řízení uzavíráme ve středu 24. 5. 2023.

**SOU Domažlice, Prokopa Velikého, 640 344 01 Domažlice**  
Tel.: 379 410 620 – 41 | E-mail: [skola@soudom.cz](mailto:skola@soudom.cz)  
internetové stránky: [www.soudom.cz](http://www.soudom.cz) [www.soudom-stod.cz](http://www.soudom-stod.cz)  
**Vzděláváme 140 let v technických a řemeslných oborech**

**OBEC EJPOVICE**  
zveřejňuje **ZÁMĚR PRONÁJMU OBECNÍHO HOSTINCE U SALCMANŮ** od 1. 7. 2023 nebo dle dohody [www.ejповice.cz](http://www.ejповice.cz)  
Hlavní čp. 27, Ejповice  
Zájemci se mohou hlásit do 15. června 2023 do 10:00 hodin  
Obálky označte „NEOTVÍRAT – PRONÁJEM – Hostinec u Salcmanů“ a doručte na adresu:  
**Obecní úřad Ejповice, Hlavní 24, 337 01 Ejповice**  
Více informací na úřední desce [www.ejповice.cz](http://www.ejповice.cz) nebo na tel.: 371 728 631

**Obec NĚMČOVICE NABÍZÍ K PRONÁJMU RESTAURACI**  
Pronájem je včetně vybavení, se salonkem, s ubytovnou a letní zahrádkou za **symbolické nájemné**.  
K dispozici jsou dva sklady, celková kapacita je 40 hostů, bezbariérový vstup.  
Objekt je po rekonstrukci, vytápění krbem, vlastní studna.  
Restauraci je možné převzít a začít provozovat ihned nebo dle dohody.  
Pro více informací kontaktujte starostu obce na telefonu 603 315 320.

## O Vesnici roku 2023 usiluje pětice obcí z Rokycanska

**Rokycansko** – Do prestižní soutěže Vesnice roku se na Rokycansku přihlásily obce Liblín, Němčovice, Strašice, Újezd u Svatého Kříže a Zvíkovec. Na území České republiky se letos do soutěže Vesnice roku přihlásilo 175 obcí a z toho nejvíce v Plzeňském kraji (20). Z Rokycanska pět účastníků. Ještě během června budou pořadatelé soutěže posílat krajské hodnotitelské komise do jednotlivých míst. Regionální vítězové postoupí do celostátního kola. Republikový vítěz pak bude odtajněn 16. září na Jarmarku venkova v Luhačovicích. (hav)

canska pět účastníků. Ještě během června budou pořadatelé soutěže posílat krajské hodnotitelské komise do jednotlivých míst. Regionální vítězové postoupí do celostátního kola. Republikový vítěz pak bude odtajněn 16. září na Jarmarku venkova v Luhačovicích. (hav)

**MĚSTO ROKYCANY** hledá **VHODNÉHO KANDIDÁTA NA POZICI PLAVČÍK/PLAVČICE** (do krytého plaveckého bazénu)  
Pracovní poměr na dobu neurčitou  
Předpoklady: • dobrá fyzická kondice • výborný plavec  
• komunikativní • osvědčení „PLAVČÍK“ výhodou  
Nabízíme: • pracovní úvazek 38,75 hodin týdně  
• 25 dnů dovolené • 3 dny placeného osobního volna  
• příspěvek na stravování  
Platová třída: 4 (nejvyšší platový stupeň)  
Nástup od 1. 6. 2023 nebo dle dohody  
Informace na telefonu: 737 244 903 nebo na e-mailu: [j.moravec@rokycany.cz](mailto:j.moravec@rokycany.cz)