

# Nejnovější Prymulova opatření jsou poslední ránou pro gastro, shodují se přední čeští restauratéri. Hodně drsné vyjádření kuchaře Pohlreicha kolegům: Je to absurdní, co se tu děje, náš obor je mrtvý, je to konec. Je to totální selhání systému. Teď už nehrajte podle žádných pravidel!

- CZ24 News | 10. října 2020



ČESKO: Nejnovější protikoronová opatření, oznámená ministrem zdravotnictví Romanem Prymulou, jsou poslední ránou pro gastro, shodují se přední čeští restauratéri.

Zavíračka ve 20:00 a maximálně čtyři hosté u stolu – nové aktuální opatření platné od čtvrtední půlnoci. Pro vládní představitele „jen“ posunutí času o dvě hodiny, pro lidi z branže konečná.

## **Pohlreich: Je to tichý lockdown**

„Tohle už nemá smysl ani komentovat, je to absurdní, co se tu děje. Je to totální selhání systému. Náš obor je mrtvý, je to konec. Stačila zavíračka ve 22 hodin, ale tohle je vlastně lockdown, ne sice nahlas, aby se nikdo ničeho nedomáhal, takže nás nechají jakoby otevřené, ale omezili naše

podnikání tak, že už se k nám bojí i normální lidé," komentoval aktuální situaci Zdeněk Pohlreich, uznávaný šéfkuchař a majitel několika restaurací.



Zdeněk Pohlreich, uznávaný šéfkuchař a majitel několika restaurací

Stejný názor s ním sdílí i Sylvio Spohr, majitel Café Louvre a šéf Asociace restaurátérů Apron. „Je to fatální zásah, poslední hřebík do rakve. Večer jsou konzumace mnohem větší a velkorysejší i co se týče spropitného. Zásadně tak klesnou tržby i spropitné. Nebudeme mít dostatek peněz pro naše zaměstnance a po této změně ji uvidí ve své ulici každý, podniky zavřou.“



Sylvio Spohr, majitel Café Louvre a šéf Asociace restaurátérů Apron

## Rozvoz podniky už tentokrát nespasí

Slavní kuchaři a restauratéři upozorňují také na to, že každý podnik v branži je jiný, velké množství z nich žilo hlavně z večerů a nyní budou „odříznutí“ i od toho mála tržeb, co po zavedení předchozích opatření zbyly. Hrozí podle nich zavírání podniků a propouštění ve velkém.

### Jaro vs. podzim - který byznys nejvíc trpěl?

Jaro 2020 - nařízený lockdown

**Automobilky** - výrobu zastavily největší továrny v Česku, dopady tvrdě pocítili i další navazující dodavatelé z oboru automotive.

**Prodejny zboží kromě potravin** - ve vrcholící jarní karanténě zavřela vláda kromě potravin, lékáren a specifických provozů všechny ostatní prodejny. Kamenné prodejce textilu připravila o důležitou jarní sezonu, autobazary přiměla vrhnout se na on-line prodej.

**Restaurace, bary** – vláda na několik týdnů zcela zavřela provoz restaurací, povolila ale prodej přes okénko, čehož se některé hospody rády chytly a připojily o rozvoz.

**Hotely** – z Česka zmizeli zahraniční turisté, což pro hotely v Praze, Českém Krumlově nebo Varech znamenalo první zásadní ránu. Některé hotely (zhruba desetina) už tehdy zavřely. Turistický ruch se vzpamatoval během léta jen velmi málo, štěstí měly hotely, penziony a další ubytovny na českých a moravských horách, které praskaly ve švech.

**Cestovní kanceláře** – drsný propad poptávky potkal cestovní kanceláře. Část Čechů sice odletěla k moři jako každý rok, ale nejistota vedla většinu z nich k tomu, že zájezdy stornovali, nebo si je vůbec neobjednali. I velké cestovky (například FIRO-Tour) musely požádat o ochranu před věřiteli.

Podzim 2020 – nenápadný lockdown

**Restaurace a bary** – po tvrdé jarní ráně přichází další. Omezení otevírací doby, počtu hostů u stolu, do toho firmy i lidé ruší rezervace větších akcí i bez Prymulových opatření. Část majitelů už mluví o tom, že nemají šanci přežít.

**Hotely** – vláda je ani nemusí zavírat, jejich obsazenost se pohybuje třeba v Praze v jednotkách procent. Prymula nabízí hoteliérům, aby své zařízení nabídli pro lidi, kteří musí do karantény a nechtějí nakazit příbuzné.

**Sport** (posilovny, sportovní centra, plavecké bazény) – Prymula na dva týdny vyřadí z provozu byznys, který vydělává na volném čase lidí. Pro posilovny to po jarním uzavření může být likvidační.

**Kina, divadla** – na dva týdny jsou od výdělků odříznuti zaměstnanci a spolupracovníci divadel a kin (nejen herci, ale i uvaděči, pokladní, šatnářky, kulisáci, zvukaři a další profese). Stát se teprve chystá zveřejnit konkrétní podobu odškodnění.

„Pro 99 procent restaurací, které hosté navštěvují hlavně večer, je to další velká rána, možná smrtelná. Už nyní jsou na tom podniky špatně a myslím, že je škoda, že pan Prymula a lidé z vlády neslyší, co lidé z oboru říkají. Víím, že ta pandemická situace není dobrá, ale musíme se s ní naučit žít. Pokud je byznys postaven na večerním provozu, tak je lepší ho zavřít – ani rozvoz krabiček to nespasí,“ vyjádřil se známý kuchař Filip Sajler.

Uzavření svých podniků vážně promýšlí Zdeněk Pohlreich a zvažoval je i Radek Kašpárek. Po dohodě se spolumajiteli se ale nakonec rozhodl zavřít svou michelinskou restauraci Field pouze v neděli a po zbytek týdne otevřít už od 11. hodin.

## Lepší kontrolovaný konkurz než neřízený bankrot

„Jestli zůstanou podniky otevřené, se budeme muset dohodnout, ale budeme se samozřejmě snažit minimalizovat ztrátu, to dělá každý podnikatel. Představa, že se semkneme a všechno bude báječné, je pryč. Tohle je normálně hospodská rvačka, to už se nehraje podle žádných pravidel. Tvrdě každý sám za sebe,“ dodává k celé situaci Pohlreich a pro kolegy z branže přidává ještě jeden vzkaz: „Kontrolovaný konkurz je lepší než neřízený bankrot, ale je na každém, ať se rozhodne.“

Sylvio Spohr je připraven držet otevřený Café Louvre doslova do posledního dechu, počítá ale s tím,

že takové udržení podniku při životě bude znamenat velkou „dotaci“ z vlastní kapsy.

## **Další provoz jen z vlastní kapsy**

„Kdo teď bude podnik v gastru provozovat, tak jen za cenu, že nosí do podniku vlastní peníze. Každé opatření znamenalo vždy pokles tržby. My máme otevřeno od osmé ráno, přes den přijde jen jedna vlna obědů, ale jinak máme prázdno. V době oběda hosty osobně obcházím a děkuji jim, že měli tu odvahu do restaurace přijít,“ dodává Spohr.

Právě na Praze 1, kde sídlí Café Louvre, ale i řada podniků Ambiente Tomáše Karpíška, pociťují současnou situaci nejtvrději. Dříve ráj turistů a vysokých cen se proměnil v město duchů a ti „šťastnější“ registrují alespoň pár desítek tržeb, oproti normálnímu stavu.

„Rozhodnutí vlády respektujeme a doufáme, že už nebudou přicházet další přitvrzení a počet nemocných začne klesat. Nejbolestivěji se současný stav projevuje na restauracích na Starém Městě, u některých je pokles tržeb ve srovnání s loňskem až 70 procent,“ říká pro Seznam Zprávy Tomáš Karpíšek.

Nová opatření už přinesla první změnu v jeho podniku. Restaurace La Degustation se hostům otevře o hodinu dříve, jinak by si totiž zákazníci ani nestihli zkonsumovat pětichodové menu, jehož servírování trvá až tři hodiny.