

**Po pandémii čaká gastro podniky nápor zákazníkov. Aby dovtedy vydržali, potrebujú podporu ľudí aj pomoc od štátu**

Bratislava 19. marca 2021. **Reštaurácie sa už tešia na zákazníkov, ktorých privítajú po uvoľnení protipandemických opatrení. Preklenúť toto náročné obdobie podnikom pomáhajú najmä donášky jedál domov a výdajné okienka. Obrovskou pomocou pre gastro sektor by však bolo aj 100 miliónov eur, ktoré preň zo štátnych peňazí požaduje uvoľniť ministerstvo dopravy. Aj také sú závery online diskusie „Ako ďalej v gastrobiznise po prvom roku pandémie“ organizovanej iniciatívou „Rozbaľte to“,** **v ktorej sa v stredu 17. marca stretli zástupcovia gastro odvetvia aj štátu. Diskusiu si cez platformu Zoom a live streamy na facebookových profiloch Mattoni a Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov pozrelo približne 1500 ľudí, najmä z gastro sektora. Za iniciatívou „Rozbaľte to“ stojí značka minerálnej vody Mattoni. Iniciatíva vyzýva Slovákov, aby si objednali jedlo zo svojich obľúbených podnikov, „rozbalili“ si ho doma a podporili tak pandémiou skúšané gastro prevádzky.**

Situácia v gastro sektore na Slovensku je vážna. Podľa februárového prieskumu iniciatívy „Rozbaľte to“ chýbajú otvorené podniky 68 percentám Slovákov. Stredajšia diskusia sa venovala nielen tomuto prieskumu, ale tiež 12 mesiacom prežitých v pandemických opatreniach a víziám gastro prevádzok do budúcna. Ako poznamenal **country manažér spoločnosti Mattoni 1873 Slovensko Karol Ponesz**,v dnešnej dobe je nesmierne dôležité, aby verejnosť vyjadrila podporu odvetviu, ktoré pandémia zasiahla veľmi tvrdo: „*Nie je nám ľahostajné, že slovenské reštaurácie sú už dlhé mesiace bez práce, zákazníkov aj príjmov, a že mnohé už museli aj natrvalo zatvoriť. Všetci môžeme gastro podnikom pomôcť tým, že si z nich objednáme jedlo, ktoré nám s láskou pripravia. Som rád, že sme v Mattoni 1873 v rámci iniciatívy* *‚Rozbaľte to’ vytvorili priestor na diskusiu zástupcov gastro sektora a štátu, aby spoločne hľadali riešenia“.*

Keďže kvôli pretrvávajúcim protipandemickým opatreniam reštaurácie v blízkej budúcnosti nepočítajú s úplným otvorením, donáška domov a výdajné okienka sú pre ne jediným spôsobom, ako si aspoň čiastočne uchovať príjmy. Podniky, ktoré dnes tento typ služieb neposkytujú, doslova bojujú o prežitie. Na dôležitosť podpory gastro sektora zo strany verejnosti upozorňuje **Oto Kóňa, gastro podnikateľ a spoluautor iniciatív Kompaspomoci.sk aStále máme chuť**: „*Keď si v súčasnej situácii z reštaurácie objednáte obľúbené jedlo, môžete ju tým zachrániť pred krachom. Podniky, ktoré teraz aj vďaka donáškam jedál majú tržby okolo nuly, sú víťazmi pandémie. Zamestnancom tiež donášky dávajú radosť z práce. To, že môžu zákazníkom poskytovať svoje služby, kuchárov napĺňa a v tejto ťažkej dobe pôsobí aj ako psychohygiena. Jedným dychom ale treba dodať, že pre množstvo podnikov v malých mestách, na dedinách či v turistických destináciách nie je donáška možnosť a netrpezlivo čakajú na strategickú štátnu pomoc*“.

Zástupcovia gastro sektora, v ktorom pracuje asi 100-tisíc ľudí, sa v diskusii zhodli, že pomoc, ktorú štát dosiaľ poskytol podnikom, nie je dostačujúca. Opatrenia na podporu gastro sektora podľa nich prichádzajú neskoro a neustále sa upravujú, vyplácanie pandemických príspevkov mešká a chýbajú rokovania so štátom na najvyššej úrovni. Ako reagoval **Radúz Dula, generálny riaditeľ sekcie cestovného ruchu ministerstva dopravy**, systém štátnej pomoci je zložitý a prepája viacero inštitúcií: „*O finančnú podporu nás doposiaľ požiadalo 6500 gastro podnikov, pričom vybaviť nám zostáva už len 900 žiadostí. Na to, aby sme reštauráciám mohli vyplatiť kompenzácie za druhú vlnu pandémie, musíme počkať na ministerstvo financií. Pre cestovný ruch od neho požadujeme 100 miliónov eur. Keď nám ministerstvo financií tento balík schváli, vyplácanie kompenzácií sme schopní spustiť do týždňa“.*

Napriek súčasnej neľahkej situácii, ktorá sa pre slovenské reštaurácie stala každodennou realitou, diskutujúci sú presvedčení o tom, že záujem zákazníkov o ich služby sa po odznení pandémie vráti na pôvodnú, ak nie vyššiu úroveň. Naznačujú to aj čísla z leta 2020, keď sa opatrenia po prvej vlne koronavírusu uvoľnili a tržby reštaurácií boli vyššie než pred vypuknutím nákazy. Po otvorení reštaurácií však môže nastať problém s personálom, keďže mnohí pracovníci gastro sektora sa pre náročnú situáciu rozhodli odísť do iných odvetví a už pracujú ako kuriéri, taxikári, v skladoch či vo výrobe. **Marek Harbuľák, generálny manažér Asociácie reštaurácií a hotelov Slovenska**, preto nádej vkladá aj do študentov v gastro sektore: „*Všetkých študentov, z ktorých budú kuchári, čašníci či iní zamestnanci v našom odvetví, by som chcel povzbudiť, aby neklesali na duchu. Situácia v gastre momentálne nie je dobrá, ale prídu lepšie časy, keď mladých ľudí, zapálených pre profesiu, budeme veľmi potrebovať. Náš sektor sa nezaobíde bez šikovných pracovníkov a vzťah k tomuto remeslu by sme mali začať budovať už u žiakov na základných školách“*.

 Diskutujúci sa zhodli na tom, že keď sa reštaurácie znovu naplno otvoria, zákazníci si budú vyberať. „*Vidíme to často v dejinách, keď práve k najväčším inováciám a vývoju dôjde po tragických a traumatických udalostiach. Moja predpoveď trendov je skôr akousi nádejou. Myslím a dúfam, že naj trendom roku 2021 bude práve stolovanie v reštauráciách, pri stoloch, kde bude plno dobrých ľudí všade okolo vás, ideálne bez rúšok,“* povedal **Vojto Artz, šéfkuchár a prezident Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov**. Reštaurácie to však v tomto ťažkom období nezvládnu bez podpory zákazníkov. Zástupcovia gastro odvetvia, a rovnako aj štátu, preto povzbudzujú Slovákov, aby si objednávali kvalitné jedlá zo svojich obľúbených podnikov donáškou domov či cez výdajné okienko, k čomu ich nabáda iniciatíva „Rozbaľte to*“.*

**Na diskusii sa zúčastnili:**

**Radúz Dula** – generálny riaditeľ sekcie cestovného ruchu ministerstva dopravy
**Marek Harbuľák** – generálny manažér Asociácie reštaurácií a hotelov Slovenska
**Oto Kóňa** – gastro podnikateľ, spoluautor iniciatív Kompaspomoci.sk aStále máme chuť
**Vojto Artz** – šéfkuchár, prezident Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov
**Martin Korbelič** – šéfkuchár, ambasádor iniciatívy „Rozbaľte to“
**Karol Ponesz** – country manažér spoločnosti Mattoni 1873 Slovensko

Online iniciatíve „Rozbaľte to“, ktorá je spojená s webstránkou [www.rozbalteto.sk](http://www.rozbalteto.sk), venovala značka Mattoni všetok svoj online priestor počas marca. Iniciatíva vyzýva ľudí, aby odfotili svoju objednávku, pridali #rozbalteto a označili podnik, ktorý podporili. Všetky príspevky #rozbalteto sa postupne zobrazujú aj na webstránke, kde tak vzniká unikátna galéria podnikov, ktoré to nevzdali.

***Myslíte, že sme to zabalili. A máte pravdu. Balíme to pre vás. Aby ste to vy mohli doma rozbaliť. Rozbaľte to a podporte svoj obľúbený podnik.***