

Tichým zabijakom gastra sú prehladané dopady pandémie

Gastro sektor kvôli pandémie už dlhodobo čelí vážnym problémom. Nejde pritom len o pokles počtu zákazníkov či o zvyšovanie cien vstupných surovín a nákladov. Existenčným problémom je aj otázka kvalifikovanej pracovnej sily, ktorej cena práce začala za obdobie posledných mesiacov enormne rásť. To je, žiaľ, v stave, v akom sa slovenské gastro momentálne nachádza, dlhodobo neudržateľné.

Každá ekonomická kríza so sebou prináša aj rast cien. Drahšie sú nielen energie, ale aj potraviny a všetky druhy vstupných surovín či investícií do nevyhnutných technických riešení, ktoré významne ovplyvňujú celý cash-flow. Okrem toho sa v priebehu pandémie zmenili aj návyky zákazníkov. Mnohí si začali variť sami a služby reštaurácií jednoducho prestali využívať. Podľa prieskumov sa po uvoľnení opatrení vrátilo do prevádzok len 60 % z tých zákazníkov, ktorí gastro zariadenia predtým pravidelne navštevovali. Tento problém sa pritom týka najmä menších regiónov mimo Bratislavu a Košíc, ktoré sa denne stretávajú s problémom nedostatočného kúpyschopného dopytu. Podnikatelia v gastro sektore tak nemajú na výber - buď zdvihnú ceny alebo sa ocitnú na hranici života a smrti. Mnohí totiž už po druhej vlne pandémie začínali odznova - bez zamestnancov a s desiatkami splátkových kalendárov len preto, aby sa aj naďalej mohli venovať tomu, čo ich celý život živí a naplňa.

Abý finančných otázok nebolo málo, nad celým gastro sektorom visí aj problém spojený s nedostatkom kvalifikovanej pracovnej sily. Dva mesiace po znovuotvorení interiérov tak musí gastro sektor čeliť aj ďalším, tentokrát skrytým nástrahám pandémie, o ktorých verejnosť až tak nehovorí. *“Nie je tajomstvom, že už pred vznikom pandémie sme mali obrovský problém s kvalifikovanou pracovnou silou. Teraz, po druhej vlne, je však situácia niekoľkonásobne horšia. Najst' kvalifikovanú pracovnú silu je mimoriadne náročné, nakoľko veľké množstvo ľudí, ktorí v gastronómii pracovali, buď prišli o prácu a stratili tak dôveru sa do tohto sektoru opäť vrátiť, alebo majú obrovské obavy z toho, že príde obávaná tretia vlna, kvôli ktorej o svoju prácu opäť prídu,”* hovorí **Viliam Pavlovský, prezident Aliancie Slovenskej Gastronómie**.

Dopyt po zamestnancoch v gastro sektore je veľký, aktuálna ponuka je však priam žalostne nízka, čo sa v konečnom dôsledku premieťa aj do rastúcej ceny práce zamestnancov gastro sektora. Pre gastro podniky, ktoré sú už teraz na kolenách, tak vzniká doslova neriešiteľný problém. *“Podľa analýzy J&T Banky aktuálne rastú mzdy zamestnancov v gastro sektore o 20 % až 40 %, čo je z dlhodobého hľadiska absolútne neudržateľné. Podniky sa totiž ešte stále snažia vysporiadať so stratami, ktoré im vznikli za viac než 220 dňové obdobie obmedzeného podnikania počas druhej vlny pandémie,”* hovorí **Pavlovský** a zároveň dodáva, že práve mzdy zamestnancov sú pre gastro podniky najväčším nákladom. *“Celý gastro sektor je postavený na ľudskej práci. Už teraz v niektorých prípadoch tvorí 40 % až 50 % celkových nákladov, a tento objem sa ešte len bude rapídne zvyšovať.”* približuje problémy v gastro sektore **Pavlovský**.

Strata dôvery voči sektoru či vyčkávanie na situáciu, akú prinesie obávaná tretia vlna pandémie, sú silnými, no nie však jedinými dôvodmi, prečo mzdy v gastronómii aktuálne rastú. *“Musíme si uvedomiť, že aj zamestnanci gastro sektora sú rovnakí ľudia, ako všetci ostatní. Aj oni majú svoje rodiny a záväzky, ktoré sa mnohým z nich počas pandémie výrazne navýšili. Tí, ktorí aj napriek okolnostiam zostali v gastronómii zamestnaní, sa totiž museli prispôsobiť na dlhé obdobie podmienkam a znížiť svoj príjem na úroveň 80 % či dokonca 60 %. U mnohých preto začali rásť dlhy, ktoré teraz treba nejakým spôsobom sanovať a splácať. Čelia obrovskej neistote, preto ak si týchto ľudí chceme aj naďalej udržať a nechceme, aby sa začali postupne etablovať v iných, stabilnejších sektoroch, potrebujeme im podať pomocnú ruku. Bez nich bude totiž gastro sektor doslova pochovaný zaživa,”* zdôrazňuje **Pavlovský**.

Kľúčom k tomu, ako gastro biznis správne nastaviť tak, aby dokázal nielen prežiť, ale aj prinášať kvalitné služby zákazníkom a zároveň vytvárať atraktívne pracovné podmienky pre zamestnancov, zostáva znížená sadzba DPH. Tá je pre gastro sektor aj naďalej najfunkčnejším riešením a jedinou účinnou vakcínou. *“Na otázku, kedy znížená sadzba DPH vojde konečne do platnosti, stále nemáme žiadnu odpoveď aj napriek tomu, že neustále rojukeme s viacerými kompetentnými. Odklad tohto kroku je však veľkou škodou, pretože už počas uplynulých dvoch mesiacov mohli gastro podniky tvoriť hodnotu nielen pre štát, ale zároveň si mohli časť obrátu ponechať na sanovanie strát a na to, aby dokázali vôbec prežiť,”* vysvetľuje **Pavlovský**.

Pretrvávajúcim a zdánlivo nekonečným problémom je najmä zlyhávanie komunikácie zo strany štátu. *“Je veľmi smutné, že aj napriek vážnosti situácie je komunikácia smerom od vlády k sektoru aj naďalej zlá a veľmi neefektívna. Príkladom je aj príprava opatrení na očakávanú tretiu vlnu, ktorými vláda opäť zamedzuje vstup do prevádzok, čím automaticky obmedzuje aj ich podnikanie. Žiadny z týchto krokov však nijako nekonzultuje priamo so sektorom, čím sa ani len nesnaží hľadať určitý konsenzus. Práve informácie pochádzajúce zvnútra sektora totiž považujeme za tie najcennejšie a len s nimi dokážeme spoločne vytvoriť také podmienky, ktoré podnikom umožnia prežiť, čo najľahostejšie podnikáť a vytvárať tak hodnotu nielen pre štát, ale aj pre seba a svojich zamestnancov,”* dodáva na záver **Pavlovský**.



Kontakt: **Viliam Pavlovský**
prezident ASG, 0908 931 405, viliam.pavlovsky@gastroaliancia.sk

Aliancia Slovenskej Gastronómie
office@gastroaliancia.sk - www.gastroaliancia.sk