

#RatujmyŁódzkieRestauracje

Restauracje są zamknięte, niektóre tymczasowo zawiesiły działalność, inne opierają się na dostarczaniu jedzenia na wynos. Jak to wygląda z bliska? Co się przez te kilka tygodni zmieniło? Praktycznie wszystko.

Agnieszka, właścicielka restauracji Kardamoon mówi: – Inne menu, inne godziny pracy, pożyczone auto, żeby móc wozić zamówienia. W całym lokalu pracuję tylko ja w kuchni i druga osoba, która wozi zamówienia. Nie byłabym w stanie zapłacić pracownikom. O czynszu, który jest ogromny, nie wspomnę.

U jednego z gości klubokawiarni Pop'n'art potwierdzono zarażenie koronawirusem. Lokal poddano dwutygodniowej kwarantannie. Dopiero po niej zaczął działać. – Z pubu, dla którego najważniejsza była sprzedaż alkoholu i organizacja wydarzeń kulturalnych, musieliśmy zamienić się w restaurację dowożącą posiłki – mówi Michał, jeden z właścicieli. Podobnie sytuacja wygląda w Niebostanie, który też opierał działalność głównie na imprezach. – W 24 godziny przestawiliśmy się na dowozy jedzenia. Wcześniej tego nie robiliśmy – przyznaje współwłaściciel Maciek. – Paradoksalnie, gdy inni mają przymusowe przestoje, my z Agatą, współniczką, mamy teraz mnóstwo pracy. Niestety, na dowozach, nawet pełną parą, jesteśmy w stanie wygenerować maksymalnie 20 procent normalnych obrotów. Walczymy o utrzymanie pełnego zatrudnienia, ale jeśli ta sytuacja potrwa dłużej niż do końca kwietnia, nie wiem, jak będzie.

Może być trudno, bo, jak się okazuje, „tarcza antykryzysowa” polegająca na zwolnieniu przedsiębiorców z opłacania składek ZUS nie objęła Niebostanu. Wszystko dlatego, że zatrudniają dziesięciu pracowników, a to, według ustawy, o jednego za dużo. – Gdy otwieraliśmy Niebostan siedem lat temu, postanowiliśmy, że biznes będziemy prowadzić przede wszystkim uczciwie wobec pracowników. Dla nas oznacza to, że zatrudniamy na umowę o pracę, są płatne urlopy, L4, okresy wypowiedzenia itd.

To rzadkość wśród barów i klubów, tym bardziej szkoda, że Niebostan nie może liczyć na pomoc rządu. Na szczęście apel właścicieli lokalu odbił się echem i goście zaoferowali wsparcie. Czy to wystarczy? Nie wiadomo.

Niektóre lokale nie poradziły sobie z sytuacją, są zamknięte do odwołania. Plusem w ekstremalnie trudnej sytuacji jest reakcja gości. Bardzo szybko pojawiły się internetowe akcje wsparcia, jak #GastroChallenge polegająca na nominowaniu znajomych na Facebooku do zamówienia jedzenia na wynos z dowolnej restauracji, albo jak #RatujmyŁódzkieRestauracje, zaproponowana przez łódzką fundację Fenomen. Akcja, w obliczu spadku obrotów o 80-90 procent, ma pomóc uchronić branżę gastronomiczną przed bankructwem.

– Największym wsparciem byli i są nasi goście – mówi Maciek z Niebostanu. – Dostaliśmy dużo dobrych słów, ale i realnego wsparcia w postaci zamówień i kupna voucherów do wykorzystania w późniejszym czasie. Okazało się, że przez siedem lat udało się zbudować wokół Niebostanu społeczność i w trudnych chwilach to jest największy kapitał.

Jak jeszcze radzą sobie restauracje? Umamitu połączyło siły z Papuvege (miejsca łączy ta sama właścicielka) i do menu dodało specjalny „comfort food”, czyli domowe jedzenie na wynos, np. gotowy sos do nadmiaru makaronu, który mamy w domach. Pierwsza łódzka klubokawiarnia, mająca już 10 lat – Owoce i Warzywa – boryka się z widmem trwałego zamknięcia. Właściciele

wystosowali apel o pomoc na stronie zrzutka.pl. „Chcemy spotkać się w tym samym gronie po kryzysie. Trudno nam sobie wyobrazić zwolnienia, trudno nam sobie wyobrazić, że 13 marca był ostatnim dniem, gdy widzieliśmy się wszyscy razem po raz ostatni”.

Po zrzutce na Owoce i Warzywa szybko pojawiły się kolejne. O wsparcie i wykupywanie voucherów na przyszłość proszą też Umamitu i Tel Aviv Urban Food. Klub DOM założył zbórkę pomocow, która zadecyduje o ich być albo nie być.

Klub Konkret, nowe „dziecko” Kuby Wandachowicza, otwarty zaledwie pół roku temu, został zamknięty. Działa tylko w sieci – co piątek robi streamingi z muzyką na żywo. Fanpage zmienił funkcję: poleca płyty, filmy, książki, zaprzyjaźnione firmy, ciekawych artystów. – Wszystko to, żeby nie zwariować i nie stracić kontaktu ze światem – wyznaje Wandachowicz.

Kolejne młode miejsce – Obszar Wspólny – też zamknięte, ale możemy zrobić u nich zakupy on-line (dostępne są herbaty, mydła, notesy, torby i inne ładne rzeczy) albo kupić voucher na haft. Można nabyć też koszulkę, z której zysk przeznaczony jest na wsparcie wybranego przez nas łódzkiego loka-lu. Na koszulkach znalazł się napis „Stay Home” i grafika Kasi Pomorovej, a drukuje je BLOT. Są ładne i szybko się rozchodzą.

W obliczu tych wszystkich problemów na uznanie zasługuje inicjatywa „Nadchodzą posiłki! Od restauracji dla łódzkich szpitali i służb”. Ponad dwadzieścia restauracji codziennie dowozi darmowe obiady do łódzkich szpitali i służb mundurowych. Ten gest wiele znaczy. Potrafimy sobie pomagać. Jeśli my też pomożemy, być może za kilka miesięcy znów będziemy mogli spotkać się z przyjaciółmi w ulubionej restauracji. W mieście.

Eliza Gaust