

Gatavi savilkt jostu un

● ILZE OZOLIŅA
● DAIGA LUTERE

Rēķini par gāzi un elektrību kļuviši tik lieli, ka dažu restorānu un kafejnīcu īpašnieki jau izlēmuši savas ēstuves slēgt, lai neiestigtu parādos, vēsta Latvijas mediji. Liepājā šoruden elektrības rēķina straujais pieaugums piebeidza kafejnīcu "Juliet" un saldējuma veikalu, picēriju "Romeo" Pasta ielā, bet pirms aptuveni mēneša klusām aizvēries arī suši restorāns "Papa Sushi" Lielajā ielā. Inflācija joprojām trimfē, bet klienti restorānos un kafejnīcās apmeklē aizvien retāk. Kā ēdinātāji šādā situācijā grasās pārziņot? To skaidrojām, uzrunājot vairākas pilsētas ēstuves.

Samazina darbalaiku

Nemot vērā energoresursu cenu kāpumu, prognozes par nākamā gada sākumu nav iepriecinošas, aģentūrai LETA sacījis SIA "Tiamo grupa", kas pārvalda tādas franšīzes kā "Čili pica", "Lotte Caffè" un citus, valdes priekšsēdētājs Toms Zukulis.

"Viesmīlības un ēdināšanas nozarē jūtama viegla panīka," viņš saka, atzīmējot, ka Latvijā ir restorānu ķēdes, kas aptur darbību vai drīzumā plāno to darīt, tostarp apdraudēti ir arī vairāki mazie uzņēmumi.

"Kurzemes Vārdam" T. Zukulis saka: "Grūti prognozēt, kas notiks nākamā gada sākumā. Speram mazus soļus bez straujām izmaiņām, jo situācija ir ļoti mainīga, vienlaikus katru soli izvērtējam arī tad, ja tas rada nelielas izmaiņas. Vēlamies saglabāt stabilitāti, drošības izjūtu gan viesiem, gan darbiniekiem, gan sadarbības partneriem. Runājot par nākamā gada sākumu, patlaban nav plānotas būtiskas

pārmaiņas "Tiamo grupas" vadībā esošajos restorānos, picērijās un kafejnīcās Liepājā. 2020. un 2021. gadā atvērām astoņas jaunas picērijas Rīgā, investējot aptuveni divus miljonus eiro. 2022. gadā atklātas vien pāris jaunas struktūrvienības. Iepriekš esam daudz investējuši attīstībā, bet patlaban plānojam attīstības ātrumu samazināt un nākamgad, kas ir "Tiamo grupas" jubilejas gads, vairākas struktūrvienības renovēt, kā arī veikt iekārtu nomaiņu pret energoefektīvākām."

Pieaugošās izmaksas uzņēmumam nākoties kompensēt, meklējot veidus, kā ekonomēt, tostarp, saīsinot darbalaiku. "Tiamo grupas" picērijas "Čili pica" Rīgā atrodas lielākajos tirdzniecības centros, līdz ar to ēstuves pielāgojoties šo centru darbalaikam un politikai. Liepājas struktūrās pārmaiņas lielākoties esot nebūtiskas, un viesi tās neizjūtot, jo darbalaiks saīsināts ne vairāk kā par vienu stundu. Taču mēneša un gada griezumā tas palīdzot optimizēt elektroenerģijas izmaksas. Tāpat tiekot rūpīgi sekots līdz elektroenerģijas izlietojumam – uzņēmums optimizējot izmaksas tām pozīcijām, kas neskar produktu un pakalpojumu kvalitāti. "Protams, nākas celt arī pakalpojumu cenas un optimizēt produktu sortimentu. Katra izmaiņa, piemēram, apgaismojuma nomaina uz LED spuldzēm vai iekārtu nomaina, ir neliela, tomēr visas darbības kopā rada būtisku ekonomiju," klāsta "Tiamo grupas" valdes priekšsēdētājs.

Turēsies līdz pēdējam

"Kad pagājušā gada septembrī atvērāmies, mēnesī par elektrību maksājām 400 eiro, tagad pēdējais rēķins ir 972 eiro," pauž suši restorāna "Dragon Sushi Liepāja" saimnieks Eļčins Sadihovs. "Taču valsts mums palīdz,



Kafejnīca "Panna" kovida krīzē pārtrauca darbu, bet nākamajā dižķībelē – energocenu krīzē – durvis vēra jaunā veidolā. "Šī ziema ir jāiztur, domas par slēgšanu un padošanos mums nav," saka tās līdzīpašniece Gabriela Zemīte.

kompensējot energoresursu cenu pieaugumu," viņš atzīmē.

Restorāna saimnieks ir noskaņots optimistiski, paužot, ka ēstuve "turēsies līdz pēdējam un gan jau viss būs labi".

"Dragon Sushi Liepāja" vismaz pagaidām noteikti nesekošot citu ēdinātāju piemēram un cenas ēdienkartē nepaaugstināšot. Arī saīsināt darba laiku nevarot atļauties. "Iedzīvotājiem jau tā ir mazāk naudas, viņi uz restorānu dodas retāk. Skaidrs, ka, dārgāk maksājot gan par elektrību, gan apkuri, cilvēki vairāk piedomās, kā taupīt, – iepirksies veikalā un paši gatavos maltīti mājās, nevis nāks uz restorānu ēst suši.

Saīsināt restorānu darba laiku, manuprāt, arī nav lietderīgi, jo tas ietekmēs mūsu darbinieku algas. Viņu ienākumi saruks, cilvēki būs neapmierināti, nolems pamest darbu un doties prom no valsts, jo domā, ka ārzemēs viss ir labi. Mums jau tā ir maz iedzīvotāju, un mūsdienās atrast darbiniekus ir ļoti grūti. Es pat teiktu – neiespējami," viņš saka.

Ostmalas zivju restorāns "Spīķeris 53" kopš oktobra atvērts tikai četras dienas nedēļā – no ceturtdienas līdz svētdienai. Iemesls tam ir gan šajā nozarē izteiktā sezonālitate, gan arī darbaspēks. "Kopš vasaras strādājam ar vienu strādājošo maiņu. Pat gribēdami vasarā nevarējām

nodrošināt to, lai izveidotu divas maiņas, kaut arī pieprasījums bija tik liels, ka restorānam būtu bijis jāstrādā visas septiņas dienas nedēļā. Atšķirībā no citām ēstuvēm mēs nepiedāvājam biznesa pusdienas vai "dienas piedāvājumu", kas, cik, šajā nozarē strādājot, zinu, ne vienmēr dod peļņu – tas tiek darīts, lai nodrošinātu cilvēku apriti. Mēs esam izšķīrušies strādāt tikai dažas dienas nedēļā," skaidro tā īpašniece Aigars Laugalis.

Runājot par turpmākajiem mēnešiem, viņš saka: "Redzēs, kā būs." Vismaz decembrī restorānā pieteiktas vairākas kolektīvās svētkas jeb banketi, lai gan aktivitāte neesot tik liela, kā gaidīts. >>

ES DOMĀJU TĀ: VAI PIETIEK NAUDAS, LAI ĒSTU KAFEJNĪCĀ?



Irina Grapmane – neestrādā:
– Man vispār nav ienākumu, dzīvoju patversmē.

Tur varu paēst brokastis un vakariņas, pusdienas jāmeklē pašai. Tad, kad saņemu pabalstu, ļoti retu reizi atļaujos sev nopirkt krūzīti kafijas. Cilvēkiem nav naudas, un tāpēc arī daudzas vietas slēdz ciet. Ienākumi aug daudz lēnāk nekā izdevumi. Veikalus es apmeklēju kā muzejus, lai paskatītos uz cenām.



Kristīne Jestranskite – strādā:
– Pati strādāju kafejnīcā, tāpēc laikam neesmu

pastāvīga šo vietu apmeklētāja. Kaut kur pasēdēt varbūt aizeju labi ja reizi mēnesī. Ziemas periods kafejnīcām vispār ir daudz klusāks nekā vasarā, kad sabrauc tūristi. Mūsu cilvēki laikam nevar atļauties katru dienu ēst kafejnīcā, bet ir ļaudis, kas nāk regulāri, arī pensionāri.



Inga Sprice – direktore:
– Man nav nepieciešamības to darīt, jo birojs ir vieta, kur uzvārt ūdeni,

ir mikroviļņu krāsns. Ēdiens tiek paņemts no mājām vai kaut kas nopirkts tirgū un uzsildīts darbā. Uz kafejnīcu aizeju tad, kad gribas sevi iepriecināt. Kafejnīcām, restorāniem iet grūti, jo tos apmeklē maz cilvēku. Iespējams, vēl tas, ka pandēmijas laikā daudzi pierada, ka var ēst un gatavot savādāk.



Irēna Pūķe – aprūpētāja:
– Skatos, kur kaut ko var nopirkt lētāk. Ir tikai

divas kafejnīcas, kuras pa retam apmeklēju, lai darba dienā paēstu pusdienas. Visu laiku jāskatās uz cenām, jo tās mainās, pieaug. Nevaru atļauties ieiet un pusdienas paēst jebkur. Par to nebrīnos, ka daudzas vietas aizver, jo vienkārši nav apmeklētāju.



Ruta Ādama – strādā:
– Kafejnīcās apmeklēju ļoti, ļoti reti. Vienkārši man

nav tādas vajadzības. Darbs katru dienu skrejošs, un nav laika ēst kafejnīcā, varu pilnībā bez tām iztikt. Tā kā visam cenas ceļas, arī ēdieni, dzērieni kafejnīcās kļūst dārgāki un cilvēki izvērtē, ko var atļauties, ko ne.