

12 – přepis rozhovoru

Jak jste se k tomuto projektu dostal? Co bylo impulsem k jeho založení?

Primárně jsme chtěli dělat sociální podnik a gastronomie nám prostě do toho seděla, protože za prvý v té době jsme všichni byli prostě mladý studenti většinou a v gastronomii jsme tak nějak všichni pracovali. A za druhý nám to přišlo jako místo, který je i dobrý pro ty lidi, že to není nějaká jako chráněná dílna, kde jsou prostě uzavřeny a pracují někde prostě schovaný a že je to prostě nějaký kontakt s “normálníma lidma”. Že to pro ně může bejt prostě jako přívětivější, a tak jako můžou nabrat nějaký třeba zkušenosti a tak dále.

No a ten důvod...asi kvůli tomu tom, čemu se kolem děje, že že mám pocit, že všichni jsme měli pocit, že prostě jako stát nefunguje, že se všechno jako rozpadá a že spíš, než že bychom měli pocit, že tímhle tím ten problém vyřešíme, tak jsme na něj jako chtěli poukazovat. No.

Takže jste se před založením restaurace nějakým způsobem angažoval?

Nás to zakládalo pět. Všichni jsme tak nějak pocházely z nějakých, jako když to řeknu, zjednodušeně z nějakých levicových organizací a uskupení a tak dále a hodně jsme se potkávali hlavně během uprchlický krize 2015, což ale to byla spíš jako náhoda, že se to tak jako časově sešlo a jako hodně z nás jsme jako společně třeba jezdili do táborů do Srbska a tak dále. Ale vycházelo to nějak jako dlouhodobě z nějakýho jako s nějakýho sociální hnutí, prostě za různý práva. Takže jako ideově jsme vycházeli všichni jako z nějakých levicových myšlenek.

A věděli jste do čeho jdete? Co jste potřebovali k tomu abyste projekt zahájili? Zázemí, knowhow?

Ty začátky byly hodně těžký. Jakože myslím si, že jsme, myslím si, že jsme jako na to v jaké situaci jsme byli, tak jsme měli docela zdravěj úsudek, ale zároveň jsme ten jako začátek úplně nezvládli, jako že to bylo. Bylo to prostě jako náročnější, než jsme čekali.

Bylo to komplikovanější, než jsme čekali jako podnikat, protože my, že nejsme neziskovka, jsme družstvo a vlastně neměli jsme žádný dotace od začátku i jediné to, co jsme vybrali jako smyslem fundraising, každopádně nebo respektive crowd funding na na Hithitu. Tam jsme vybrali jako částku, která pak byla jako naše měsíční náklady, takže to bylo vlastně jako hnedka pryč. Nemluvě o tom, že jsme na začátku museli jako toho hodně nakoupit. No, takže jakoby byl to docela jako náraz s realitou i vůbec s tím, jak funguje gastro, protože prostě gastro je postavený na na ne úplně jako férových podmínkách A ne, ne úplně jako na nějaký jako dlouhodobý udržitelnosti, ale jako že, že fakt, že je fakt těžký zajistit nějaký jako důstojný podmínky k práci a nějak jako růst společně

My my jsme se v tomhle tom jako 1. rok plácali druhé rok jsme to dávali do kupy, kdy jsme třeba jako zjistili, že jsme neměli úplně kvalitní účetní, takže, takže jsme tam našli jako spoustu chyb a třebaže jsme ji neplatili nějaký povinný jako ať už daně nebo nějaký odvody, takže jsme si tam jako nasekali hrozný dluhy a pak jsme to museli všechno zpracovávat prostě takže takže jako ty první 2 roky byly jakože po těch 2 letech jsme to tak nějak dali do kupy a pak přišel covid.

Takže pak to šlo celý jako byť si myslím, že jsme to zvládli fakt dobře v těch jako podmínkách, který jsme byli, tak vlastně udrželi, jsme všechny zaměstnance. Udrželi jsme podnik jako takový a rozjeli jsme ty rozvozy. A vlastně to jako by vyústilo v to, že jsme se přestěhovali sem, takže takže vlastně myslím si, že tohle období bylo jako sice úspěšný, ale hodně náročný.

Jakým způsobem se k vám lidi (zaměstnanci) dostanou? Zprostředkovaně přes nějaké organizace? Spolupracujete s organizacemi, které nabízejí pomoc lidem v krizové situaci?

Je to jak kdo. Zároveň taky nejsou úplně jako zástupy lidí, takže takže to vždycky vždycky individuální. Někdo se k nám dostal jenom na doporučení od nějakých známých, co jsou, to jsou teda paradoxně ty lidi, co u nás vydrželi nejdýl a jinak to většinou byli lidi přes R mosty, který pracují s lidma po výkonu trestu. A případně ta Naděje nebo ještě Jako doma, co mají Jidelnu kuchařek bez domova a tak dále... Tak taky přes ně, takže jsou takový nejčastější.

A máte nějaký kritéria jako na čem si trváte při výběru zaměstnanců?

Moc ne jako snažíme se, snažíme se vyhnout třeba lidem, který maj nějak na tu závažnou závislost, že to už je na nás jako moc, protože tím, že často kombinujeme ty 2 jako kritéria toho sociálního vyloučení, ať už je to bezdomovectví nebo toho výkonu trestu. Protože často ty lidi maj prostě obojí, tak jako mít k tomu ještě třeba závislost, to už by bylo prostě jako moc no. Takže to tomu se snažíme vyhýbat, ale vlastně jako jinak žádný kritéria jako ono trochu záleží, v jaké fázi jsme zrovna my. Jako že ve chvíli, kdy třeba jsme to rozjížděli tady. Tak jsme si vybírali spíš nějaký jako lidi, co aspoň nějakou zkušenost z gastru maj a máme k nim prostě nějaký no reference, že prostě dokážou fungovat v práci aspoň na nějakou míru. Ale jako v dobách, kdy jsme fungovali jako dříve, tak jsem vlastně brali kohokoliv.

A ta spolupráce teda nějaká je s těmi sociálními službami, jako že byste si nějak pomáhali? A nebo sami využíváte nějaké sociální metody a techniky při práci se zaměstnanci?

Je. My jsme dřív měli jako 1 družstevníka tak byl vlastně jako pracovník v sociálních službách. Takže jsme původně dělaly sociální práci jako. Ale to se úplně neosvědčilo, ať už kvůli tomu, že asi nebyl úplně dobrej. A nebo kvůli tomu, že jako zároveň pracoval v tom podniku normálně, což prostě si to pak trošku jako bilo ve smyslu se tam pak blbě oddělují ty role nadřízenosti, podřízenosti a nějakýho vztahu prostě a tak dále, takže to se nám neosvědčilo a jako zároveň prostě fungujeme jako normální restaurace, takže se musíme jako není úplně jednoduchý se uživit už jako tak. Takže jsme došli k tomu, že bychom museli mít třeba tu pozici sociálního pracovníka dotovanou a muselo by to být někdo, kdo by dělal jenom to, klidně třeba na poloviční úvazek, ale prostě to jako oddělit. A to si jako v tuhle chvíli nemůžeme dovolit.

Takže jsme to právě začali ousourcovat na tydlencty různý neziskovky se kterými spolupracujeme. Takže jako nějaký ten základ děláme, jako že pomáháme shánět bydlení. Pomáháme třeba řešit exekuce, ale když to jako překračuje nějakou mez, tak se vždycky snažíme jako domluvit třeba s tou organizací, která nám toho člověka poslala, aby to už jako se na tom pracovali s nima.

Zřejmě tedy nemáte klíčové pracovníky pro zaměstnance nebo něco podobného?

No ne jako spíš tak kdo má zrovna kapacitu, že si to tak nějak střídáme. Takže takhle vždycky, jako když se naskytne nějaká příležitost, tak si řekneme jako kdo na to má zrovna kapacitu. A ten to řeší.

Záměrem bylo vytvořit pro zaměstnance tréninkové zaměstnání, aby si pak našli něco stálého, a nebo zkrátka vytvořit klasické pracovní místo?

To děláme individuálně. Jako my samozřejmě se snažíme jakoby tipovat lidi a udržet si lidi, který který jako by tady mohly vydržet déle a který prostě by mohly se naučit práci tak, aby tady mohly zůstat jako zaměstnaní a ale jako není to podmínkou. Někteří lidi to tak potřebují, nechtěj pracovat v gastru, tak jako prostě to je nějaký 1. krok.

S jakými problémy se v rámci podniku potýkáte?

Nejsme schopni pohlídat úplně všechno. A máme jako taky nějaký meze, za který už jako nejdem. Že se nám stalo, že nám tady někdo kradl, tak to je pro nás prostě no go.

A pak, jak ty závislosti, který se samozřejmě jako objevují, Tak ty jsou jako složité, protože prostě je občas složité těm lidem vysvětlit, že tady prostě tady pod vlivem alkoholu nemůžou pracovat, protože kdyby se něco stalo, tak my jsme ty, kteří půjdou do vězení. To ani není moc jako o nějakým jako morálním poučováním. To je jako já bych bejt v jejich situaci tak taky do sebe leju jako 1 flašku za 2, ale ale prostě jde o to, že se jako nemůžem to jako dovolit, protože bychom jinak museli třeba zavřít úplně. Takže to jsou asi jako největší problémy no.

Takže v podstatě jsou u vás podmínky podobné klasickému zaměstnání?

Tolerantní jsme, jako neděláme to když se to stane jako po prvé, tak ty lidi jako nevyhodíme, ale jako s některýma se to táhne třeba i rok.

Ale jako jsme striktní v tom, že to jako nepřehlídíme, že to jako netolerujeme a že prostě to jako nějakou dobu funguje. Když fakt ten člověk nám jako úplně očividně jako už na nás jako kašle, tak tak pak už prostě není jako pak už prostě musí skončit. Ale jako vždycky se snažíme řešit jako dlouhou dobu.

Vnímáte tu změnu, jako která u nich nastala, když teda jste jim poskytli nějaký zázemí nějakou podporu ve formě zaměstnání u vás? Vnímáte to, že se někam posouvají za ten čas, co tady u vás jsou? A v jakých klíčových oblastech?

Jak u koho, většinou jo a když ne, tak jsou to spíš lidi, který tady prostě rychle skončí. Jako to je, to je jako hrozně individuální. Teďka jsme tady právě měli jednu paní jako na plac, která byla vlastně dost dobrá. Ale třeba právě se jí začli projevovat zase jako problémy s alkoholem. A vzhledem k tomu, že tady prostě jako normálně podáváme alkohol, tak to prostě problém je, a tak třeba teďka nastoupila jako na odvykačku. No, takže uvidíme, prostě jak to jakoby dopadne

Ale jako je to je to hrozně individuální, že někdo tady prostě pracuje rok a vlastně tady jako pracovat nechce, takže se ani nikam jako neposouvá a ale tak jako i to mít prostě nějakou jako stabilní práci a mít z toho ten příjem je asi jako fajn. Takže jako zase zase si zase si úplně jako neslibujem, že úplně každého prostě jako změníme od základů.

A jak bydlí lidi, co vám sem nastupují do zaměstnání?

Vlastně jedinej snad člověk, kterýho tady máme úplně od začátku, tak ten vlastně k nám přišel rovnou z ulice. A to bylo právě jako na doporučení od někoho. Ale jako v jinejch případech jako v drtivé většině jsou to z azyláku.

Financování jste tedy říkal, že je z provozu a sbírek a ještě z nějakých jiných zdrojů? Grantů?

Jako jde to, ale je to jako složité. Už jenom jako kvůli tomu, že jsme družstvo, ale taky vůbec jako napasovat to tak, aby to jako dávalo smysl a abychom tím nestrávili víc času, než kolik nás, kolik bychom za to dostali.

My třeba máme do budoucna nějaký plány, že bychom chtěli otvírat něco třeba navíc něco nového a tam bychom ty dotační tituly využili, protože ty jsou většinou investiční, takže tam jde pak o to jako fakt nakoupit prostě všechno, to vybavení a tak dále, což jako než jsme otevřeli podnik tak to smysl nedávalo a v průběhu to taky nešlo. Takže třeba do budoucna o tom uvažujeme, ale jako na provoz vlastně žádný granty nejsou, z úřadu práce taky nejsou žádný podpory pro Prahu. A dostali jsme nějaký nadační příspěvky, dělali jsme ty 2 kampaně na HITHITU, něco na Darujme a tak dále. Ale jako za celý naše fungování, tak jako z obratu je to 3 %. Jako všechno ostatní jsme si museli vydělat.

A v tom družstvu jste předpokládám zakládající členové a jinak jaká je zaměstnanecká struktura?

Ono to teďka trochu neodpovídá realitě, protože jsme to jako byli hrozně dlouho byli líní změnit, ale. Nás to tedy zakládalo 5, z toho 3 lidi už odešli. A mezitím právě, že kuchařka, která k nám vlastně na začátku nastoupila, tak vstoupila do toho družstva. Teďka to tady vedeme ve 3. Měli jsme přibírat nového kuchaře, kterýho jsme nabrali, až když jsme se přestěhovali sem tak s tím se počítalo, že bude vstupovat do toho družstva. Nicméně ta spolupráce se neosvědčila, úplně to nefungovalo, takže ten tady skončil před měsícem. A teď hledáme někoho nového a tam uvidíme jako podle toho, kdo se naskytne. Jakej typ spolupráce by mohl fungovat.

A ještě teda uvažujeme o vlastně teďka nový šéfce baru. Jako když jsme ji brali, tak jsme to jako nabízeli i s tím. Takže ale to jako uvidíme ono jako takovej problém, že do teďka vlastně to družstvo znamená spíš jako starosti a povinnosti navíc než jako cokoliv jiného, protože my jsme my jsme prakticky nikdy jako v zisku nebyli, to je všechno všechno jako, i když jsme měli třeba napsaný jako v účetní uzávěrce, tak to prostě všechno šlo zpátky jo, takže, takže my

jsme si třeba jako peníze z družstva nikdy nerozdělovali. A ono je pak jako pro ty lidi takový jako říct jim hele dostaneš klíče dostaneš virtuální podíl prostě a možná můžeš o trochu víc rozhodovat než jako teďka. Ale taky to znamená, že třeba když ve 3 ráno se spustí alarm, tak musíš nastoupit na tramvaj, dojet sem. Takže no, takže já věřím, že až to začne vydělávat, tak bude větší zájem

A jak vás vnímá veřejnost? Jako jestli máte nějaké ohlasy? Jestli je to pozitivně vnímaný, že tady zaměstnáváte osoby v krizi.

Jo, pozitivní ohlasy. No teďka nám někdo psal, nebo někdo psal na facebooku a označoval nás, že bydlí tady v baráku a že jsme komunisti a že k nám nikdo nesmí chodit. To je jako takovýhle příběhy se občas stávají. Ale jako jinak jinak máme jako, což se projevilo třeba v tý kampani, že.

Že jsme měli jako my jsme dělali kampaň tenkrát na hititu. Když jsme zakládali střechu, kde jsme vybrali nějakých 300 000 a teďka vlastně jsme vybrali. Teď jsme vybrali dvojnásobek při tom stěhování po těch 4 letech, takže jsme vybrali 600 000, podpořilo to jako nějaké 1 100 lidí, nebo tak něco a do toho jsme prostě měli jako spoustu jako možností v médiích a spoustu jako rozhovorů a tak dále. Máme máme jako skvělý recenze všude na všech možnejch jako stránkách kde se to dá hodnotit, takže teď si myslím, že se nám to docela jako. Že máme docela jako velký feedback , že to lidi berou pozitivně.

A jste v kontaktu se zaměstnanci, kteří od vás odejdou...víte jak se jim daří?

Moc ne moc ne jako s některýma jo, ale je to spíše super, spíš občas něco dozvíme co co co se tak nějak děje a ale jako my to sami úplně jako nemáme kapacitu monitorovat jako abychom se se všemi scházeli tak.

A Co plánujete dál? Jakým způsobem se chcete dál rozvíjet?

My už jsme to tak nějak jako říkali, ale pak jsme ty plány pak museli odložit, protože vlastně.No zaprvý už teda děláme cateringové služby, ale teďka se hodně chceme zaměřit na ten jejich

rozvoj, protože tady jsou prostě pro to úplně jiné podmínky, než když jsme byli na Žižkově. Takže tady prostě můžeme už dělat jako naplno cateringové služby, máme obří skladovací prostory a obří kuchyň a můžeme k tomu nakoupit všechno potřebné vybavení. Takže zatímco předtím to byla taková jako doplňková služba, tak vlastně teďka teďka už máme jako kapacitu na to z toho jako udělat full servis a dělat třeba i akce pro 100- 200 lidí jako úplně sami a což jako vzhledem k tomu že jako veganských cateringových firem není úplně moc. A chce to víc a víc lidí tak tak v tom jako třeba velký potenciál.

No a pak druhá věc, kterou jsme si vymysleli před rokem a půl, kterou jsme tenkrát chtěli i zrealizovat, ale kvůli covidu jsme to odložili, tak je, že chceme začít vyrábět vlastní polotovary a vlastní prostě věci normálně do obchodu, takže budem to základ zakládat i na té nabídce, co tady jako máme s tím, že to chceme mít specificky český ve smyslu jakože třeba chcem dělat jako veganskou tlačenku, kterou tady děláme a chceme jakože do obchodu. A ale jako k tomu je ještě jako je spousta práce, dlouhá cesta.

Tam už je to úplně něco jinýho ohledně nějakých jako legislativy. Co všechno to musí splňovat. Jak se to musí skladovat? Jak si to musí balit? Nějaký chemický rozbor a takhle, takže to přijde jako a samozřejmě je na to potřeba mít jako tu výrobu připravenou. Takže to je jako na dlouhou trať. Ale jako říkali jsme si, že to nějaký třeba jako 2 - 3 roky bychom na tom začali nějak jako pracovat a že bychom to otevřeli třeba i mimo Prahu a udělali prostě veganskou výrobu.

A uvažovali jste i v jiném městě otevřít restauraci?

Tak to asi ne jako my máme nějaký takový různý jako představy o tom, kde chceme, kdy, kdy kdy kdo žít a jestli to, jestli nám to umožní tady to fungování. Jako že bychom otvírali někde na nějaké další, jako vzhledem k tomu, kolik je s tím práce, že to už fakt jako bychom se chtěli jako pustit i do něčeho, co prostě v tom normálně vydělává a člověk jako může nějak normálně žít a přitom dělat zároveň tuhle tu práci jo.

Že mi přijde dobrý jako mít tu restauraci, která je vidět, kam prostě lidi se můžou podívat a ověřit si prostě, jak to funguje ten projekt a tak dále. Potkat se s náma a ale pak bych vlastně jako rád, protože chci, aby fakt ten jako sociální podnik prostě fungoval. Ty lidi měli fakt jako

všichni měli ty jako smlouvy všichni měli ty jako dostatečný mzdy, a to v tý gastronomii prostě nejde to prostě jako tady jako představa, že bychom všem dali HPP je naprosto nereálný. A v žádným podniku to tak nefunguje.

Všichni zde mají tedy DPP či DPČ?

No jako máme část na HPP a zbytek máme na dohody. Jako my máme taky dohody, co jsme z družstva. Ale ale jakoby asi to nemá, funguje na systém. Prostě to je jakože, že kuchaři prostě všichni dostávají nebo dostávají třeba jako na smlouvu minimálku a zbytek mají dát na osvč nebo nebo na ruku. No a to je jakože jasně dostanou pak třeba tu práci, jak to 40 50000, ale jakmile přijde nějaký problém jako třeba komik, kdo na ulici? No.

Ale jako v gastru to funguje na IČO na Swarzsystém. Třeba kuchaři dostávají minimálku a zbytek na OSVČ nebo na ruku. Takže třeba dostanou za tu práci 40 000 – 50 000, ale jaimile přijde nějaký problém, třeba covid, tak jsou a ulici. Takže bychom se chtěli přesunout z této černé díry, která všude v Česku funguje úplně stejně. A jít třeba do nějakýho odvětví, kde to bude fungovat normálně.

A během covidu jste fungovali jak?

Měli jsme okýnko a dělali jsme hlavně rozvozy a bylo to jako jako docela zachránilo, že jsme v tý době dostali nějaký grant od nadace Via to bylo asi 300 000. Koupili jsme si auto, respektive půl na půl nebo 2/3 na 1/3. Zbytek ještě splácíme...samozřejmě jako bez auta bychom to nedali, no.

Jaké jsou základní principy vašeho podniku, kdybyste mohl nějaké vypíchnout?

No my to máme jako, no to má každej trochu jinak se týče tý důležitostí preferenční stupnice, ale jako máme nějaký ty 3 jako pilíře s tím, že jako ten jeden je to sociální podnikání, druhý je družstevnictví, který je pro nás taky důležitý hodně a třetí je teda ta veganská strava.

A můžete říct důvody výběru těch tří pilířů?

No jasně družstevnictví, no je samozřejmě jako rovnostářství a podíly. A taky obecně družstva by měli vlastně jako sloužit pro uspokojení jako potřeb těch lidí, co v nich pracují, a ne proto, aby vydělaly co nejvíc peněz. Takže, takže vlastně.

Je to družstevní, je důležitý v tom, že se jako sami sobě třeba zprostředkováváme nějakou službu ve smyslu, jakože možná dostaneme o něco míň peněz ale zrovna zase tady máme všichni, třeba nevím padesátiprocentní slevu jako na jídlo a takže takže že se to, že takhle jako vyvažuje. Co se týče sociálního podnikání, tak tam to je docela jasný, že prostě, že by to mělo mít prostě nějaký i přínos. A hlavně hlavně je prostě v České republice potřeba nějak řešit to jako dlouhodobá nezaměstnanost, protože to je tady jsem furt tvrdí, že že tady prostě nějakých 300 000 jako volných pracovních míst, ale ale to je jako struktura těch míst vůbec neodpovídá jako těm nezaměstnaným lidem.

Jo ty prostě tu práci buď nemůžou dělat a nebo je ty firmy ani nechtěj jako nabrat jo že jsou. Prostě jako jsou jako na to sociologické výzkumy, které říkají, že ty lidi, že ty firmy radši zaplatí víc a přetáhnou zaměstnance z nějaké jiné firmy, než aby zaměstnali ty nezaměstnaný. Takže jako tohle prostě nějakým způsobem potřeba řešit. A nás štve že to neřeší stát a takže na to se snažíme poukazovat.

A to veganství, tak tam taky to je prostě jako nějaký udržitelnosti. I samozřejmě o nějakým jako respektu ke zvířatům. A tak dále a hlavně jako takhle my se v tom nesnažíme bejt úplně dogmatictí, jako že tady jako spousta z nás ani nejsou vegani.

Ale přijde nám, že prostě je dobrý, spíš než jako lidem, jako nadávat za to, že jedí maso, tak jim jako nabídnout nějakou alternativu. K nám sem chodí spousta lidí, co jako nejsou ani vegetariáni, ani vegani a my jsme za to vlastně hrozně rádi, protože prostě když tímhle tím způsobem oslovíme, nevím 10 000 lidí, který který jako tu tu konzumaci toho masa aspoň jako omezi, tak to má mnohem větší dopad, než kdybychom přesvědčili 50 aby se stali veganama. Takže v tomhle se spíše snažíme prostě ukazovat nějakou jako alternativu a k nějaký jako udržitelnosti. A i tím vlastně jako zaměřením, že jsme hodně zaměřeni jako na český jídla,

takže se snažíme i tu jako tradiční, prostě jako stravu česko tradiční jídla, přetvořit do ty veganský verze, aby to těm lidem taky bylo třeba bližší a jako jednodušší na to si zvyknout.

Kolik máte zaměstnanců?

Teďka na úvazky nějakých 13. A dohromady tady pracuje teďka 19 lidí.

A z toho tedy těch sociálně v tísní, kteří potřebují podporu?

Tak zhruba polovinu možná necelá 1/2. My to máme jako, protože spousta z těchto věcí vyplývá vlastně z našich stanov, že to máme i jako zakotvený. Tak v tomhle případě to, že tady vždycky musí být minimálně 40 % lidí, který jsou z této cílovky.