

# Asociace restaurátérů Apron a Český gastronomický institut stojí společně za poctivou gastronomií a dlouhodobě ji chtějí měnit k lepšímu

**Praha, 16. 8. 2021 - Třetí měsíc mohou provozovatelé gastronomických zařízení mít otevřeny své provozy. Asociace restaurátérů [Apron](#), která zastupuje segment majitelů a provozovatelů restaurací, kaváren a barů, a [Český gastronomický institut](#), jehož cílem je formovat profesionální standardy oboru, přicházejí s hlavními tématy, které prosazují v oblasti gastronomie.**

Jedním z hlavních cílů Apronu je zajistit pro podnikatele v gastronomii jednoduché a srozumitelné podmínky bez zbytečné byrokracie, zákazů a nařízení. Prosazuje uvolnění pracovního trhu a za klíčové pro rozvoj podnikání považuje nízké daně a odvody.

Žádáme nastavení rovného podnikatelského prostředí, což se týká daní, odvodů a Zákoníku práce, který je velmi rigidní a osvobození daňového zatížení spropitného.

*“Chceme rovné a srozumitelné podnikatelské prostředí, ve kterém platíme nízké a spravedlivé daně, žádáme snížení DPH, nechceme žádné šedé zóny, tzn. chceme mj. také osvobodit od daňové zátěže a odvodů spropitného, které je významnou součástí odměňování pracovníků v gastronomii,”* říká Kateřina Holnová, výkonná ředitelka Apronu.

Český gastronomický institut sdílí myšlenky Asociace Apron v oblasti podnikání a dále se zaměřuje na dlouhodobější témata vzdělávání, zdraví a kultury gastronomie jako celku.

*„Gastronomie dlouhodobě trpí špatnou pověstí, naším cílem je ukázat, jak krásný obor gastronomie je, přilákat do něj nové talenty a zajistit jejich osobní i profesní rozvoj. Je to dlouhodobá práce, ale už nyní úspěšně propojujeme podnikatelské prostředí se státním a neziskovým sektorem a v rámci našich kulatých stolů řešíme kromě ekonomických témat i témata výživového a gastronomického vzdělávání nebo gastronomie ve vztahu ke zdraví populace. A to nejen s českými ale i zahraničními odborníky. Naším partnerem je např. Kanadská kulinářská federace. Příkladem může být náš pilotní projekt na téma rekonstrukce školního stravování „Máme to na talíři“, který realizujeme spolu se Státním zdravotním ústavem a příslušnými ministerstvy,“* upřesňuje Adam Eliáš, výkonný ředitel CGI.

Asociace restaurátérů Apron patří právě svým přístupem do skupiny zodpovědných a vyzrálých profesionálů v gastronomii, a proto aktivně podporuje témata CGI.

**Kontakt pro média:**

**Kateřina Holnová**

[katerina.holnova@gmail.com](mailto:katerina.holnova@gmail.com)

+420 602 609 679

<https://asociace-apron.cz>

**Adam Eliáš**

[ae@czechgastronomy.cz](mailto:ae@czechgastronomy.cz)

+420 602 204 869

[www.ceskygastronomickyinstitut.cz](http://www.ceskygastronomickyinstitut.cz)

**Šimon Rákosník**

Managing Partner

Rubikon PR

[simon.rakosnik@rubikonpr.cz](mailto:simon.rakosnik@rubikonpr.cz)

[I tweet](#)

+ 420 775 558 279

[www.rubikonpr.cz](http://www.rubikonpr.cz)