

Liberecký Radniční sklípek jede



10. 03. 2015 18:10

Radniční sklípek v průběhu bezmála tří měsíců od svého otevření navštívilo téměř 30 tisíc návštěvníků, kterým pouze v únoru připravil vyškolený personál v gastronomii na 12 tisíc jídel a načepoval 20 171 piv. „Obrat za měsíc leden činil 2,371 milionu korun a za únor 2,617 milionu korun,“ upřesnil vedoucí Cateringu KNL Karel Kubelka.

Ve všední dny servírují v Radničním sklípku pravidelně v době oběda více než 300 jídel a v době večerí cca 150 porcí. „O víkendech je poměr obrácen, převládají večere zhruba tři stovky servírovaných jídel a v době oběda okolo 150 jídel. Denně je to tedy 450 jídel připravovaných kompletně v Radničním sklípku,“ doplnil Karel Kubelka, který má ale v plánu denně servírovat 400 obědů a 150 večerí. Z jídelního lístku si mohou návštěvníci restaurace objednat především tradiční ale i netradiční českou kuchyni, která tvoří sto procent jídelního lístku. Většina jídel je vhodná právě k pivu, které je jedním z hlavních nápojů v Radničním sklípku. Dodávané potraviny i nápoje jsou převážně regionální provenience.

V Radničním sklípku v současné době pracuje v kuchyni 11 stálých zaměstnanců, dalších 16 číšníků a servírek, dvě uklízečky a manažer restaurace. „To je stálý personál Radničního sklípku, který je vyškolen a pravidelně dále každodenně proškolen a instruován tak, aby byly služby poskytované našim návštěvníkům na vysoké úrovni,“ zmínil Karel Kubelka, kterého podpořil i zakladatel Svijanského pivovaru František Horák.

Provoz Radničního sklípku se podle generálního ředitele a předsedy představenstva Krajské nemocnice Liberec MUDr. Ludka Nečesaného, MBA osvědčil, stejně jako spojení s Pivovarem Svijany. „Jedná se o rozsáhlý projekt, který je ekonomicky velmi náročný na provoz. Domnívám se, že pokud chtělo Statutární město Liberec provozovat v Radničním sklípku restauraci, tak toto spojení s Pivovarem Svijany jako stabilním a silným investorem a Krajské nemocnice Liberec, která má velké zkušenosti s cateringem, je jedinou správnou cestou, aby se udržel provoz této oblíbené restaurace,“ doplnil generální ředitel MUDr. Luděk Nečesaný, MBA.

