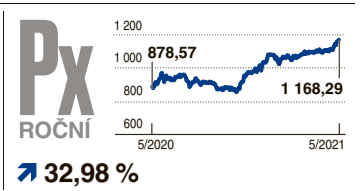
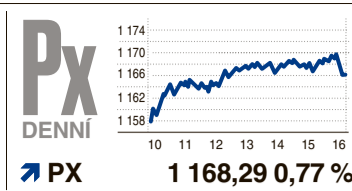


PALIVA		včera	před tyd.
Pramen: Burzy, CCS, Patria			
Benzin	32,10	32,06	32,06
Nafta	29,92	29,86	29,89

BURZY		index	změna%
Nikkei 225	28 553,98		0,67
Hang Seng	28 910,86		1,75
FTSE 100	7 029,79		-0,31
DAX	15 465,09		0,18
CAC 40	6 390,27		-0,28
WIG 20	2 153,78		0,92



Digitalizované restaurace

Technologie mění gastrobyznys. Pod tlakem se zrychluje vyřizování objednávek i placení

Veronika Bělohávková
redaktorka MF DNES

Řízení zásob podle oka, nastavení cen bez analýzy skutečných vstupních nákladů a křídou popsaná cedule na chodníku už nestačí. Gastrobyznys dostal v době pandemie těžký zásah. Každé ohrožení ale v sobě skrývá příležitost a přesně to se v uplynulém roce naplno projevilo. Restaurace a hospody se musely naučit využívat digitální technologie a mnoha z nich to prospělo.

Digitalizace a automatizace snižují množství chyb, šetří čas i náklady a personálu zbude více času na hosta. „Už loni v létě po první uzavírací se jasně projevilo, že podstatně lépe koronavirovou situaci zvládaly podniky, které využívaly digitální technologie. Nejdůležitější byla komunikace se zákazníky v internetovém prostředí a zvládnutí interních procesů pomocí chytrých technologií,“ říká ředitel pokladního systému Dotykačka Petr Menclík, který na digitalizaci gastrobyznysu založil svoje podnikání.

Ke změně byli mnozí doslova dotlačeni. „Tak, jak se naučili pracovat před dvaceti lety, pomocí papírků a poznámek, se snažili fungovat i během pandemie. Někteří z nich to neudělali a přežili na rozvoz nezvládli. Naopak jsme ale byli svědky toho, že většina restaurací včetně těch menších v regionech začala co nejvíce procesů v posledním roce automatizovat a nebála se do těchto změn i během krize investovat,“ popisuje Richard Beníšek, ředitel společnosti Speedlo, která restauracím dodává objednávkové systémy.

Menší a střední podniky si obvykle nemohou dovézt velkou investici do složitějšího IT systému. Jejich provozovatelé nicméně musejí zvládnout vedení podniku, práci s lidmi a dodavateli i řízení finančních toků a komunikaci s úřady. A firmy dodávající pokladní systémy tvrdí, že jejich produkty jsou na to připraveny.

„Například chytrý pokladní systém poskytuje dokonale přehled o tržbách, o tom, co přináší zisk a co je prodělečné, o tom, jak si vedou jednotlivé směny zaměstnanců a jestli náhodou na skladě nedochá-



Náročná období Během pandemie se tuzemské restaurace i hospody musely vypořádat s uzavřením provozů. Ilustrační foto: Anna Vavříková, MAFRA

zejí některé suroviny,“ vyjmenovává Menclík z Dotykačky. „Dotykačka na základě analýz trhu dokáže jednotlivým provozovatelům také účinně poradit. Například jim řekne, kde by měli zvýšit marži a jestli svými cenami v porovnání s konkurencí příliš nevybočují,“ dodává.

Kódy i mobilní čísníci

Nejviditelnější digitalizace pomáhá při zrychlování objednávek i plateb. Obojí mohou hosté už leckde provádět prostřednictvím QR kódu a chytrého mobilního telefonu. Například fastfoodový řetězec Turbo Pizza, který má v menších tuzemských městech 28 poboček, si objednávky pomocí QR kódu vyzkoušel během lockdownu se systémem od společnosti Speedlo.

„Zákazníci provedou objednávku

bezkontaktně, stačí jim k tomu mobil, nepotřebují ani žádnou aplikaci. Jednoduše si naskenují QR kód u vchodu do provozovny a zobrazí se jim celé naše menu. Mohou si tak i objednat a zaplatit, pak jen dostanou SMS, že je jejich objednávka připravena. Z našich zkušeností vyplývá, že zejména mladší generace si tyto nástroje osvojí velmi rychle a v dlouhodobém horizontu to pomůže nárůstu tržeb,“ říká majitel řetězce Jan Krejčík.

„Mladí podnikatelé vyrostli s mobilem v ruce, chtějí mít přehled a jsou zvyklí mít veškeré informace okamžitě a kdekoli. Stejně je to na straně zákazníků. Ti jsou čím dál citlivější na jakákoli omezení, vyhledávají informace a objednávají mnoha způsoby - telefonicky, přes aplikaci v mobilu, internetový prohlí-

„**Bezhotovostní platby jsou bezpečnější pro zákazníky i obsluhu. Podle dostupných průzkumů dosahují podniky přijímající karty v průměru o 12 až 18 procent vyšších tržeb.**“

žeč či sociální sítě. Rozhodně nechtějí na nic čekat a nechtějí být omezováni ve způsobu objednávání nebo placení,“ uvádí Menclík z Dotykačky.

Nově se na systém QR kódů připravil Plzeňský Prazdroj. Ten se spojil se službou Querko, což je mobilní aplikace, která umožňuje bezkontaktní platby přímo od stolu nebo výdejního okénka.

„Vidíme, že čím dál víc lidí preferuje bezkontaktní placení, sleduje podniky na Facebooku nebo si chce objednat jídlo online. Věříme, že i díky výhodným podmínkám, které hospodským nabízíme, se nám letos podaří Querko dostat do více než tisícovky hospod a restaurací ke spokojenosti jejich i hostů,“ prohlašuje obchodní ředitel Prazdroje Tomáš Mráz.

Chytrá zařízení využívá rovněž obsluhu při zpracování objednávek. Ty u stolu zapíše do takzvaného mobilního čísníka, díky čemuž se okamžitě propisují jak do pokladny, tak do kuchyně.

Zařízení má několik variant. Bud může sloužit pouze k přijímání objednávek a hotovostních plateb, ke kterým vytiskne účtenku z integrované tiskárny, nebo může obsahovat i zabudovaný platební terminál na bezhotovostní platby.

„Už před pandemií jsme sledovali, že podniky přijímající karty dosahují vyšších obrátů. Doba covidová ale hotovost ještě více upozadila. Bezhotovostní platby jsou bezpečnější pro zákazníky i obsluhu. Podle dostupných průzkumů dosahují podniky přijímající karty v průměru o 12 až 18 procent vyšších tržeb,“ tvrdí Petr Menclík.

Zjednoduší se kontroly?

Digitalizace pomáhá restauracím a hospodám rovněž při komunikaci s úřady. „Jedno velké téma, které máme v Českém gastronomickém institutu společně s Asociací malých a středních podniků a živnostníků, je digitalizace kontrolních činností. V současné době evidujeme až dvacet kontrolních činností a dvacet zodpovědných institucí,“ popisuje Renata Lukášová, programová ředitelka Českého gastronomického institutu. Nadměrný počet kontrol totiž trápil každého podnikatele v gastronomii již dávno před pandemií.

„Jelikož většina institucí vyžaduje v průběhu kontrol stejné dokumenty, podnikatel tráví mnoho času dokladováním stejných dokumentů, stejných kontrolních postupů. Dochází tam k opakování mnoha úkonů a činností, které lze jednoduše digitalizovat a automatizovat. A zároveň lze daleko efektivněji řídit komunikaci mezi kontrolním orgánem a kontrolovaným zařízením,“ říká Lukášová.

„Zároveň jsem ale přesvědčena, že digitalizace není samospasitelná a je nutné myslet především na správný obchodní model, který následně digitalizují. Pokud chci mít restauraci nebo hospodu, musím především znát řemeslo, vědět, co, jak a kde chci vařit, dokázat si to správně spočítat a obklopit se správnými lidmi,“ dodává Lukášová z gastronomického institutu.

Česká hospoda je instituce, která přežije i digitalizaci

Sára Mazúchová
redaktorka MF DNES

Koncept se proměňuje, myšlenka zůstává. Hospoda má své místo v českých dějinách a její artikl - pivo - je jednou z mála věcí, kterou se Češi a Češky mohou chlubit v zahraničí. Kvůli slábnutí pandemie se hosté vrací k výčepům, zasedají k púllitrum a znovu debatují z očí do očí. Třeba o tom, co hospoda pro český národ představuje.

V čem se vlastně česká hospoda liší od podobných zařízení v zahraničí? „Klasická česká hospoda je zvláštním místem. Pub v Dublinu nebo ausschank v Bamberku jsou jí podobné, co se týče pití a lidí. Ale česká verze má vlastní osobitou atmosféru a krásné, znatelně pomalejší tempo. Známe několik pivních nadšenců v Kalifornii, kteří by cestovali pět tisíc mil, jen aby zažili naše hospody,“ popisuje publicista Evan Rail, který pochází ze západního pobřeží USA.

V Praze žije řadu let, píše zde články o cestování, jídle a pití, nejčastěji pro deník The New York Ti-

mes. V roce 2006 dokonce vydal knižní průvodce po českých hospodách s názvem Good Beer Guide: Prague and the Czech Republic (Průvodce dobrým pivem: Praha a Česká republika).

Odborný pohled nabízí diplomovaný pivní sommelier a vydavatel časopisu Pivo Bier & Ale Pavel Borowiec. Podle něj jsou rozdíly velké, protože nejvýraznější světové pivní kultury vznikaly historicky odděleně.

„Český ležák, který je považován z hlediska výroby za vůbec nejsložitější alkoholický nápoj na světě, vyžaduje oproti jiným stylům piva dlouhých dokvašování v ležáckém sklepě pivovaru při nízké teplotě. A právě sud nebo tank v pivnici nestěně uchová jeho charakteristické vlastnosti. Proto čepování piva tvoří základ české pivní kultury,“ vysvětluje Borowiec.

„V Belgii je naopak součástí výroby piva láhev, protože právě v ní dojde po přidání dalších kvasnic a cukru k dokvašení nápoje. Pro milovníka belgického ‚ale‘ je servírování z lahve stejná samozřejmost jako pro Čecha čepování ležáku ze sudu,“ popisuje Borowiec.

Traduje se, že česká hospoda je rovnostářská, a tím pádem „demokratičtější“ než její protějšky v zahraničí. K jednomu stolu zde usedá právník s dělníkem, a to už od dob Národního obrození, kdy se instituce hospody stala důležitou platformou vlastenců.

„Díky ekonomické slabosti české společnosti sloužila právě tato zařízení jako takřka jediná česká společenská střediska, v nichž docházelo k setkávání a ovlivňování nejen prostých lidí, ale i ke kontaktům s českými umělci, literáty, intelektuály, měšťany, národními buditeli,“ popisoval sociolog Jiří Vinopal před lety v článku pro časopis Naše společnost.

Národní obrození jako zlatý věk hospod zmiňuje i publicista Radim Kopáč, kterému přednědávem vyšla kniha Praha ožralá. „Ve středoevropském prostoru je hospoda v zásadě všude stejná. Směrem na východ přibývá bizarnosti, směrem na západ kultury. V dějinném vývoji českých zemí ale hospoda hrála možná významnější roli než jinde: přeci jen národněobrozenec také tažení za samostatným státem si ujasňovalo strategii nejčastěji s púllitrem v ruce a pěnou ve vousech,“ popisuje Kopáč.

litrem v ruce a pěnou ve vousech,“ popisuje Kopáč.

Místo největších příběhů

Během nedávné pandemické uzávery si Belgičan mohl přinést pohodlně lahev domů a vypít stejné pivo, avšak z českého pivního zážitku pandemie přece jen ukrojila víc.



Pavel Borowiec, vydavatel časopisu Pivo Bier & Ale Foto: archiv

„Po řadu desetiletí u nás platilo, že pokud si chci na pivo opravdu pochutnat, jdu na čepované do hospody. A po lahvové sáhnou pouze, když výčep není blízko. K nedělnímu obědu doma tradičně patřilo pivo ze džbánů, nikoli z plechovky. Ty jsou součástí globálních trendů, prosazovaných největšími výrobci na světě. Jejich snahou je prodávat v lahvi nepříliš výrazný nápoj s takřka nekonečnou trvanlivostí. Tomu se Češi brání, protože to neodpovídá jejich pivní kultuře,“ popisuje Borowiec.

Od tuzemského piva proto nelze oddělit postavu výčepní, která podle Borowiece představuje polovinu úspěchu. „Pivo navíc musí téct, aby bylo kvalitní. Když načepujete jeden púllitr za dvacet minut, tak to není ono. Do hospody zkrátka patří život,“ vypráví Borowiec.

Otázkou je, jak s konceptem české hospody zamávají současné moderní vymoženosti, digitální technologie či třeba sociální sítě, které se za posledních deset let propaly prakticky do všech aspektů každodenního života.

„Přístolní společnosti, kde se dřív

diskutovalo na témata kulturní, společenská, politická, kde se rodily jedny z největších příběhů české literatury posledních století, vystřídaly hloučky neurotické posedávající, většinou zoufale pasivních konzumentů, kteří místo řeči čučí na bednu,“ říká například Kopáč.

Borowiec je v tomto ohledu optimistický. „Sociální sítě mohou lidé inspirovat k návštěvě kvalitního podniku,“ myslí si pivní sommelier. Jako příklad uvádí pražský podnik Dva kohouti. „Chodí tam spousta lidí, kteří určitě milují sociální sítě. Nebýt pandemie, je tam permanentně narváno, a když tam člověk přijde, strach z budoucnosti české pivní kultury ani trochu nemá,“ říká Borowiec.

Zástupem nejen mladých Čechů a Češek může tuzemský ležák učit i díky výše zmíněnému sudu. „Jde o super ekologický obal a hodně mladých lidí za sebou odpadky prostě nechávají nechce,“ dodává.

O tom, že sociální sítě nejsou hrozbou, je přesvědčen i Evan Rail. „Pokud nějaká instituce dokáže přežít dopady digitálního věku, pak je to právě hospoda,“ říká publicista.