

Pivo zdraží až o deset procent

Pivnice a restaurace v Praze mají za sebou další náročný rok. **Pandemie i vysoké ceny energií** je letos donutí opět zdražit nejen pivo.

■ MATĚJ NEJEDLÝ

SMÍCHOV | Když si ve smíchovské pivnici Jamajka zákazník objedná nealko pivo, zeptají se ho s úsměvem, jestli není nemocný. O probíhající akci Suchej únor, tedy dobrovolné měsíční abstinenci alkoholu, už slyšet vůbec nechtějí. Většina štamgastů si dává Kácovskou výčepní desítku za slušných 35 korun, jiní pak popijejí nefiltrovanou Únětickou dvanáctku za 51 korun. Brzy si však za zlatavý nápoj pražští pivaři připlatí. Provozovatelé pražských hospod mají potíže s rostoucí cenou energií i nedostatkem personálu.

„Cena piva vůbec neodpovídá ekonomické realitě oboru. Ti, kteří budou v oboru chtít zůstat, už byli nuceni zdražit a budou k tomu nuceni i nadále,“ říká Luboš Kastner, člen představenstva Asociace malých a středních podniků a živnostníků ČR (AMSP ČR).

Pro pražské pivnice byl uplynulý rok bojem o přežití. Nejvíce trpěly restaurace v centru města, a to kvůli chybějícím turistům.

INZERCE

JURIS REAL
real estate

JURIS REAL, spol. s r.o.

Ihned vykoupíme či zprostředkujeme prodej rodinného domu, bytu, chaty. Vyřešíme právní vady, dluhy, exekuce. Okamžitá výplata zálohy. Již 23let zkušeností.

VOLEJTE ZDARMA
800 22 33 88
www.prodejtojinak.cz



Prodeje v hospodách mají klesající trend již 15 let, pandemie ho pouze posílila. Zatímco se cena točeného piva opět zvýší, cena piva v lahvi se dlouhodobě drží bez ohledu na inflaci.

FOTO | PETR TOPIČ, MAFRA

„V roce 2020 jsme využili naše finanční rezervy a státní dotace pro udržení zaměstnanců. Kvůli přetrvávající pandemii jsme ale loni museli i my sáhnout ke snížení stavů,“ přibližuje situaci Ivo Brtník, jednatel Pivovaru a restaurace U Fleků.

I historická pivnice už musela zdražit. Slavná Flekovská třináctka nyní stojí 69 korun. V září si ji přitom mohli hosté dát o deset korun levnější. Také další hospody v okolí centra Prahy se potýkaly s odlivem zákazníků, zachraňovat je museli z velké části tuzemští pijáci. „Přežili jsme, našťastí jsme orientováni na českou klientelu, která nám zachovala věrnost,“ sděluje Jan Hendrych, provozní pivnice U Zlatého tygra.

Hospody trpí dlouhodobě

Hospody, pivnice, restaurace, prostě každý podnik, ve kterém si návštěvník může objednat čepované pivo, se potýkají s úbytkem zákazníků delší dobu. Covid tuto skutečnost podle názoru ekonomů jen akceleroval.

„V roce 2003 se v hospodách prodalo 55 procent celkového počtu vyrobeného piva,“ informuje Tomáš Meier, který přednáší ekonomiku pivovarství na České zemědělské univerzitě. Aktuálně se v hospodách prodá už jen 25 procent z celého objemu dříve tolik oblíbeného nápoje. Tři čtvrtiny pív si tak lidé koupí

v obchodech. „Lahvové si dlouhodobě drží stejnou cenu bez ohledu na inflaci, tedy reálně zlevňuje, zatímco točené zdražuje,“ říká Dominik Stroukal, vedoucí katedry ekonomie na vysoké škole Cevro Institut.

Prodeje v hospodách mají klesající trend již 15 let, pandemie ho pouze posílila. Vliv má podle ekonomů i zdražování vstupů, které se dotýkají úplně každého, včetně pivovarů a hospod. „Jinými slovy, točené pivo by zdražovalo i bez rekordní inflace a pandemie, spolu s těmito vlivy se tak můžeme dočkat rekordně vysokého zdražování. Kupní síla lidí ale našťastí roste, takže se nemusíme bát, že bychom si točené pivo přestali dávat,“ přibližuje situaci na pivním trhu Stroukal.

U točeného je zisk vyšší

Na točeném pivu obecně mají pivovary mnohem vyšší ziskovost než na lahvovém, u kterého se pohybuje v rámci haléřů. U točeného piva je zisk podstatně vyšší.

„Hospodskému prostě cenu tak nějak pivovar vnutí, obchodnímu řetězci už nikoliv. Je zcela jedno, jestli je to v Praze, nebo ne, pivovary prodávají za stejnou či velice podobnou cenu hospodám kdekoliv,“ vysvětluje Meier.

Podle jeho slov na nápojových lístcích setrvale roste podíl ležáků, nepřes-

ně řečeno dvanáctek, těch je asi 56 procent. Výčepních piv, lidově desítek, je kolem 43 procent, zbylé jedno procento jsou ostatní druhy. Nákupní cena sudového piva pro hospody je u desítky podle Meiera 15 korun za půllitr. Největší položkou jsou personální náklady, energie či marketing.

„Kupní síla lidí ale našťastí roste, takže se nemusíme bát, že bychom si točené pivo přestali dávat v restauracích dávat.“

„Velice malou položkou jsou zemědělské suroviny (ječmen a chmel, pozn. red.), tam se velké pivovary vejdou do 35 haléřů za půllitr. Takže argument, že cena piva roste kvůli zdražování těchto vstupů, je nesmysl,“ míní Meier.

Dalšími náklady jsou voda, obaly, režie, spotřební daně, sanitace či transport. Většina těchto položek už zdražila nebo je to čeká. Za točené pivo si tak nejen Pražané brzy opět připlatí.

„Můj soukromý odhad je, že hospody obecně zdraží kolem deseti procent. To se bude týkat i piva,“ uzavírá ekonom.