

Netrpělivost a napětí v gastru aneb jak hostinský o hosta přišel

Ing. IVAN JEMELKA



Hostince, respektive restaurace patří k české kultuře a bývaly středem společenského života obcí i měst. Protiepidemická opatření to na dobu dvou dlouhých let změnila. Všechna omezení jsou snad již za námi, ale návštěvnost gastro podniků se na svou původní úroveň dosud nevrátila.

Restauratéři hledají vysvětlení ve vývoji ekonomiky a změnách spotřebitelských zvyklostí, otázka ale je, jestli je předchozí podnikatelský půst tak trochu nesvedl na cestu loupeživých rytířů a zda si tak hosty neodrazují sami.

Řekni, kde ty turisté jsou, co se s nima mohlo stát...

Jak napsala letos 21. dubna agentura Euractiv, která se zaměřuje na informace o Evropské unii, přestože se Evropa z velké části vrátila k normálu a zrušila protiepidemická opatření, návštěvnost gastronomických podniků v České republice se ještě nevrátila na úroveň před pandemií. Počet lidí, kteří chodí do restaurací, se snížil o 20–30 %. Zahraničních turistů je navíc stále málo a české restaurace proto spoléhají především na místní zákazníky.

„Každý, kdo se podívá na restauraci, vidí, že je buď prázdná, nebo poloprázdná,“ citovala agentura prezidenta Českomoravského svazu minipivovarů Michala Voldřicha. Ten dodal, že zahraniční turisté se do českých restaurací vrací jen zřídka, zatímco místní gastronomie, která se zaměřuje převážně na turisty, nedokázala změnit své paradigma a přejít k českým zákazníkům. Co tím Voldřich přesně myslel, nebylo uvedeno. Asi hlavně „zahraniční ceny“.

Nepřímo to pro Euroactiv potvrdil i zástupce Asociace APRON a spoluvlastník restauračních provozů v Plzeňském kraji Luboš Kastner, když řekl, že všichni si přejí, aby se turistika tento rok obnovila alespoň na úroveň z minulé léta.

Do restaurací dorazili hlavně zamilovaní

Pár dní předtím (přesně šest) publikovala firma SaltPay, která vytváří restaurační systém Storyous, analýzu, ze které vyplynulo, že v prvním čtvrtletí letošního roku byla návštěvnost v českých restauracích ve srovnání s dobou před pandemií asi o 16 procent nižší. Nejméně se lidé chodili najíst „ven“ v lednu, zlepšení přinesla polovina února a valentýnský víkend 25. až 27. března.

K podobným poznatkům dospěl i Český rozhlas, jenž musel konstatovat, že naši restauratéři mají za sebou nejslabší měsíce roku a nepomohly jim ani venkovní zahrádky. Návštěvnost se prý ani tak zásadně nezvedla.

Z přehledu Ticket Restaurant Card Index, který je sestavený z plateb více než 220 tisíc majitelů nejrozšířenější stravenkové karty Ticket Restaurant a byl zveřejněn 19. dubna, vychází, že letos zatím chodí na oběd do restaurací o 48 procent méně hostů, než jich chodilo před zářím 2020. Dohromady i s dovážkou se také prodalo o více než jednu třetinu méně jídel.

Peníze se jen sypou, přesto ale...

Tržby gastronomických zařízení v České republice byly podle údajů společnosti SaltPay oproti prvním třem měsícům předcovidového roku 2019 letos vyšší o osm procent. Množství inkasovaných peněz si pochvaloval také již zmíněný restauratér a garant projektu Moje restaurace Asociace malých a středních podniků a živnostníků Luboš Kastner. „Tržby se vyvíjejí dobře,“ kvitoval tento trend Kastner asi v půlce dubna. Přitom čtrnáct dní předtím Kastnerova Asociace shledala, že lidé si během pandemie koronaviru odvykli chodit do restaurací na obědy, a právě u polední nabídky zaznamenali provozovatelé stravovacích provozů enormní propad tržeb. Částečným vysvětlením by mohl být fakt, že od loňského roku mohou zaměstnavatelé místo stravenek pracovníkům vyplácet peněžní příspěvek, ale návštěvy restaurací přes oběd loni omezili i lidé, kteří stravenky v zaměstnání dostávají. Ti, jak ukázal dřívější průzkum Unie zaměstnavatelských svazů ČR, přitom chodí na oběd do restaurací dvakrát častěji než zaměstnanci se stravenkovým paušálem.

Tedy přesto, že na obědy do restaurací se u nás přestalo z polovin chodit, majitelé gastro podniků mají v pokladnách víc, než měli před covidem. Zajímavé. Čím to?

Naši furianti. Největší jsou v Praze

Za posledních pět let vzrostly ceny obědů v restauracích o třetinu. Češi si za ně nyní připlatí bezmála 50 korun. Ještě před pěti lety stálo jídlo v poledne průměrně 108 korun. Dnes je to 156 korun. V tiskové zprávě o tom letos začátkem dubna veřejnost informovala společnost Edenred. Podle ní nyní zákazníci zaplatí za oběd nejvíc v hlavním městě. Průměrná útrata za jídlo v pražské restauraci činí 170 korun. Oproti tomu například v Jihlavě je to jen 138 korun. Útraty za obědy rostou údajně rychleji v Čechách než na Moravě.

Růst výdajů na obědy podle firmy Edenred dlouhodobě převyšuje nárůst reálných příjmů. V pětiletém horizontu útraty v restauracích vzrostly o 45 procent, nárůst příjmů byl ale za srovnatelné období o osm procentních bodů nižší.

Podle uvedených zjištění ceny v restauracích dlouhodobě stoupají od prvního rozvolnění koronavirových pravidel v roce 2020. Za poslední dva roky se zvýšily o 25 korun, jen za poslední rok o téměř 15 korun.



Trn z paty by měli oboru vytrhnout uprchlíci z Ukrajiny

Restauratér Luboš Kastner obhájí zvyšování cen inflací, růstem nákladů za energie i na nákup surovin a tlakem na mzdy. Kastner přitom tvrdí, že gastronomie může zaměstnat 10 až 15 tisíc uprchlíků z Ukrajiny. Příliv nových pracovníků ale obor prý zatím nezaznamenal, a proto centra pracující s běženci by je měla lépe informovat o možnostech uplatnění. Je fakt, že v uplynulých dvou letech

majitelé restauračních zařízení spoustu zaměstnanců propustili a nyní za ně těžko hledají náhradu. Kvalifikovaných pracovníků pro gastronomii na trhu není dostatek a na kvalitě těchto služeb je to často znát. Z nedávné kontrolní akce Státní zemědělské a potravinové inspekce, která se zaměřila na kontrolu fritovacích olejů v restauracích a rychlých občerstveních, vyšlo najevo, že každý sedmý podnik připravuje pokrmy na přepáleném oleji. Dalším bodem kontroly byla pravost masa, za kterou restaurace ručí. U celých 20 % hodnocených vzorků byla zjištěna přítomnost jiného druhu masa, než které bylo deklarováno, a zákazník tak byl uveden v omyl.

Jen aby si restauratéři sami pod sebou neřezali větve

Americký ekonom a nositel Nobelovy ceny Milton Friedman kdysi prohlásil, že je „inflace způsobena tím, že příliš mnoho peněz honí příliš málo zboží“. Dá se ale asi také říci, že když jedno a totéž zboží honí příliš mnoho peněz. Čili ceny rostou úměrně tušení, jak velká je mezi lidmi přemíra oběživů, a proto budou ochotni bezstarostně utrácet. Jenže právě ta druhá polovina tohoto očekávání v souvislosti s válkou na Ukrajině neplatí.

Lidé jsou opatrní, vyčkávají a snaha částí restauratérů rychle dohnat ztráty za uplynulá dva roky prostřednictvím nadsazených cen a ošizených služeb jim návštěvnost podniků nejspíš nezvedne.

Je pravda, že hospody k české kultuře patří, ale, jak ukázala pandemie, ne nezbytně.

