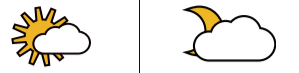


Zlínský

33 °C | 21 °C



Počasí v kraji více informací →
pocasi.idnes.cz

zlin.idnes.cz

DNES Zlín, Uherské Hradiště, Kroměříž, Vsetín

Restaurace zdražují a většinou jim ubývají hosté, budoucnost nevidí příliš růžově.

Milan Libiger
redaktor
MF DNES



ZLÍNSKÝ KRAJ Zdražování energií, pohonných hmot i potravin nutí lidi šetřit, což se začíná projevat i v restauracích. Z nejnovějšího průzkumu agentury Ipsos vyplývá, že si lidé častěji nosí jídlo z domova a odkládají se od stravování v restauracích a hospodách.

„Hospody musí zásadně změnit své koncepty, jinak budou mít na podzim velké problémy,“ míní zástupce gastronomů z Asociace malých a středních podniků a živnostníků ČR Luboš Kastner.

Některé podniky ve Zlínském kraji tento trend potvrzují, jiné upozorňují na to, že pokles návštěvnosti může být způsobený letními prázdninami, kdy je více lidí na dovolené.

„Úbytek hostů je patrný,“ konstatoval Zdeněk Babulík, jenž ve Zlíně provozuje restauraci Myslivna a dva podniky v hotelu Moskva. „Jsou lidé, kteří chodí trvale. Pak jsou ale lidé, kteří už nechodí pět-

Průzkum: lidé se méně stravují v hospodách

krát týdně na oběd, ale jenom třikrát, čtyřikrát. Také večerní jídlo se omezilo,“ všiml si.

Pokles vydaných obědů odhadl ve srovnání s rokem 2019 o téměř 40 procent.

Alespoň trochu pomoci si hodlá akcemi se slevami 20 procent, od pondělí do čtvrtka, od 17 do 20 hodin. Lidé ale šetří i na pivo.

„Když je horko, je to dobré. Ale když si někdo dával pět piv, tak si dá jenom čtyři,“ řekl Babulík.

„Pokles máme jako o prázdninách. Lidé chodí, ale je to strašně nevyzpytatelné. Jeden den vydáme 140 obědů, další den 250 nebo 300. Těžko se odhaduje, kolik jídla udělat,“ přiblížil Petr Šenkeřík, který má ve Zlíně restauraci Canada Pub a pivnici U Osla.

„Máme mnohem méně lidí. Ale nedokážu říci, zda lidé šetří, nebo

jsou prostě jen prázdniny a nechodí do práce. Myslím si, že se to ukáže až v září,“ poznamenala vedoucí zlínské Bistrotky Valachy Simona Stavjaňová.

Podle ní ale má logiku, že lidé začínají v horších časech šetřit na návštěvách restaurací, což je pro ně sice příjemná, ale zbytečná věc.

„Až budou přemýšlet, kde ušetří, bude to na kultuře, sportu, restauracích,“ uvažuje Stavjaňová. „Vracíme se tam, kde jsme byli za korony, kdy si lidé více vařili sami.“

Průzkum ukázal, že tyto časy už opravdu nastávají.

„Už nyní vidíme, že až 33 procent respondentů si nosí do práce vlastní jídlo v krabičkách,“ zmínil konzultant výzkumu trhu Miroslav Fous.

Každý desátý kvůli ceně obědů vynechá úplně. Hlavním faktorem, na

základě něhož se lidé rozhodují, zda poobědvají v restauraci, je právě cena. Dále jde o blízkost podniku, rychlost obsluhy, kvalitu a chuť jídla a dostupnost zvýhodněných menu.

Zřejmě právě cena je to, co přitahuje návštěvníky do zlínské jídelny U Barcuchů, kde polední menu bez polévky nestojí více než 109 korun.

„Nebyli jsme nuceni tolik zdražovat, takže na to asi lidé slyší. Jsme ve vlastní budově a náklady nám zatím tolik nevzrostly,“ řekl majitel podniku Jiří Barcuch. „Pondělí bývá slabší, ale jinak je to celkem stabilní. I když lidé budou nejdříve šetřit na jídle v restauracích, nás to zatím moc nepostihlo,“ doplnil.

Podle odborníků budou úspěšně fungovat hlavně podniky, které nabídnou buď nejlevnější služby, anebo zážitek.

„Podniky musí být buď nejlevnější, nebo nejlepší,“ prohlásil Kastner.

Očekává také, že na podzim bude situace ještě horší. Hostů bude zřejmě stále ubývat s tím, jak lidé budou více utrácet za energie na vytápění. Náklady ale rostou také hospodským, kteří však nemožou tak zdražovat, protože by přišli o hosty.

„Kdybych zdražil tak jako energie, bude meničko stát 250 korun,“ poznamenal Šenkeřík.

Od začátku roku většina podniků ceny zvedla o 10 až 20 procent. Hranice poledního jídla je podle některých hospodských 149 korun, více zdražovat nechťejí. Musí však hledat způsoby, jak situaci čelit.

„Dnes dáváme 140 gramů masa, ostatní mají jen 100 gramů, tak taky půjdeme na 100 gramů. Do toho bu-

deme šetřit, kde se dá,“ nastínil Babulík. „Nejsme nejlevnější, ale sázíme na kvalitu,“ vzkázal.

Je ale možné, že některé podniky zkrachují. „Přežijí spíše ty, kam chodí stabilizovaná střední třída a trochu vyšší. Lidé s nižšími příjmy, kteří navštěvují levnější podniky, přestanou chodit úplně,“ myslí si Stavjaňová.

Dalšímu zdražování se hospody nevyhnou, ale bude záležet na tom, jak velké bude. A jak na něho zareažují hosté.

„Věřím, že přežijou, ale začíná to být horší než při covidu, kdy nám aspoň dávali dotace. Budeme muset ještě zdražovat,“ tuší Šenkeřík.

„Lidé budou chodit na obědy třeba jen uprostřed týdne a v pondělí a v úterý si budou nosit jídlo z domova. Budeme to ale muset nějak zvládnout,“ podotkl Barcuch.

„Vrátit Zlín, kam patří, je velká motivace“



První trénink Asistent trenéra Juraj Jurík, který včera oslavil 54. narozeniny, udílí zlínským hokejistům první taktické pokyny v nové sezoně. Klub na jaře po 42 letech sestoupil z extraligy a nyní usiluje o návrat. Foto: Zdeněk Němec, MAFRA

ZLÍN Zatímco venkovní teplota vysoce překračovala tropickou třicetistupňovou hranici, uvnitř PSG arény vládá příjemný chládek. Na nějaké rozjímání ale nebyl čas. V prostorách menšího stadionu začala mise, na jejímž konci má být návrat do extraligy. Zlínský hokejista poprvé v přípravě na novou sezonu vyjeli na led.

„Dostat Zlín tam, kam patří, je velká motivace,“ poznamenal útočník Tomáš Pospíšil, jedna z devíti letních posil.

Příprava na ledě se příliš neliší od toho, na co jsou hráči zvyklí, ale jeden obrovský rozdíl tady je. Už se nechystají na extraligu, nýbrž na Chance ligu. Klub loni po 42 letech opustil elitu.

„Pořád mě to trápí. Radši jsem ani moc nechodil ven,“ přiznal brankář Libor Kašík. „Mám ale radost z toho, že můžu být u zkoušky vrátit se zpět. Vím ovšem, že nás čeká dlouhá cesta.“

Trenéři PSG Berani Zlín Rostislav Vlach s Jurajem Juríkem přivítali 25 hráčů. Chyběl jediný. Francouzský reprezentant Valentin Claireaux, který se k mužstvu připojí příští týden.

„Počítáme s tím a doufám, že on počítá s námi,“ pousmál se Vlach.

Celou přípravu mužstvo, stejně jako všichni mládežníci, stráví v PSG aréně. Jednak kvůli lepší kvalitě ledu a jednak kvůli nižším nákladům na jeho výrobu a údržbu.

„Led drží, mrazení je výborné,“ li-

buje si Vlach. „Nemusíme nic kompenzovat. Trénujeme, jak to máme naplánované.“

Až na jedinou výjimku sehraji Berani v PSG aréně i všechna domácí přípravná utkání, postupně přivítají Trenčín, Zvolen a Porubu. Zimní stadion Ludka Čajky bude v provozu od nového školního roku a uvidí generálku proti Novým Zámkům, která je na programu 7. září.

„Základní formace jsme poskládali, jak jsme uznali za vhodné, ale bude se to měnit,“ upozornil Vlach. „Chceme vyzkoušet víc hráčů, stejně jako juniory.“

Zlín vyjel na led jako první ze všech účastníků druhé nejvyšší soutěže. Důvod?

„Nechtěli jsme začít nárazově, ale

pozvolněji,“ vysvětlil Vlach. „První dva dny v tomto týdnu máme na lehké zapracování a oťukání výstroje.“

Samotní hráči se na brusle těšili. Vůbec jim přítom nevidilo, že se do PSG arény přesouvali z šatny na hlavní stadion venkem ve výstroji. Ostatně podobný model tu byl zvykem i v minulosti.

„Na ledě jsem byl naposledy 4. února, takže jsem se docela těšil,“ poznamenal Pospíšil. „První měsíc bude docela těžký a složitý, ale od toho je příprava.“

Ta směřuje k tomu, aby Zlín Chance ligu úspěšně rozjel. Premiéru v soutěži, která je pro něj velkou neznámou, si odbude 14. září, kdy doma přivítá Kolín.

– **Tomáš Železník**

Vsetín

Na koupališti obtěžovali dívku

S opakovanými výtržnostmi a nevhodným chováním některých návštěvníků se letos potýkají na vsetínském koupališti Pod Pecníkem. Vše vyvrcholilo incidentem z tohoto týdne, kdy jeden z návštěvníků obtěžoval nezletilou dívku. Policie další detaily nechce komentovat. „Incidentem se v současné době zabývají vsetínská kriminalisté,“ řekl mluvčí policie Petr Jaroš. Radnice reaguje úpravou pravidel pro vstup na koupaliště. Nově mohou pracovníci koupaliště vykazat návštěvníky, kteří nedodržují návštěvní řád. (oh)

Kroměříž

Firmě Kmotr mírně klesly tržby

Společnosti Kmotr - Masna Kroměříž patřící do koncernu Agrofert loni ve srovnání s rokem 2020 klesly tržby z prodeje výrobků, služeb a zboží o 744 tisíc korun zhruba na 735,9 milionu korun. Podnik však meziročně zvýšil čistý zisk. Zatímco předloni činil 27,8 milionu korun, loni přesáhl 30,3 milionu korun. Vyplyvá to z výroční zprávy firmy zveřejněné ve Sbírce listin. Export se na loňských tržbách společnosti podílel více než 15 procent, předloni přesáhl 20 procent. Firma vyváží své výrobky především na Slovensko. (ČTK)

mediální skupina mafra



Pro posílení našeho úspěšného týmu hledáme:
kolegu / kolegyni na pozici

Sales manager Zlín

Vášim hlavním úkolem bude:
komunikace se stávajícími klienty
aktivní vyhledávání nových obchodních příležitostí
a rozšiřování stávajícího portfolia, současně poskytování mediálního poradenství

Místo výkonu práce: Šternberská, Zlín

Očekáváme:
máte obchodní talent a zkušenosti v oboru spolehlivost, tvůrčí myšlení a flexibilita
jste týmový hráč
čtíte touhu se nadále vzdělávat a stát se tím nejlepším z nás
PC berete jako nedílnou součást Vašeho života

Nabízíme: samostatnou a různorodou práci na zaměstnanecy poměr, moderní pracovní prostředí s výbornou dopravní dostupností, přátelský kolektiv, fixní základní mzdu + pohyblivou složkou + provize vč. kvartálních a ročních bonusů, propracovaný adaptační proces, možnost karierního růstu, příležitost se podílet na klíčových kampaních v regionu, 5 týdnů dovolené, stravovací příspěvek, mobilní telefon, notebook a další.

Kontaktní osoba: Petr Mlynář
+420 602 135 152
Petr.Mlynar@mafra.cz

Pokud Vás naše nabídka oslovila, zašlete nám svůj strukturovaný životopis s průvodním dopisem na uvedenou emailovou adresu.

MAFRA, a. s., personální útvar, Karla Engliše 519/11, 150 00 Praha 5 - Smíchov. Název pozice, o kterou se ucházíte, uveďte prosím do předmětu e-mailu Barbara.Vavrinova@mafra.cz.

