



Pan František Hanžl provozuje restauraci ve středočeských Vonoklasech

Dřevěný komplex Jedličkových lázní v Mokropsích, asi dvacet kilometrů od Prahy, byl zbudován v první polovině třicátých let minulého století a původně sloužil především výletníkům a movitějším zákazníkům, kteří si od konce 19. století stavěli v malebném prostředí u řeky vily a letní byty. Dnes je budova hospody utopená ve zmeti chatek a rodinných domků, mezi nimiž se vinou málo udržované šterkové cesty. Charakter interiéru je už spíše chatarský a trampský než prvorepublikově měštanský. Tiché místo, kam z davů výletníků mířících z metro-pole údolím Berounky směrem na Karlštejn a za lákadly CHKO Český kras zavítá jen občas pár cyklistů. A to pouze v letní sezóně. Přes půl roku žijí Jedličkovy lázně a další okolní putyky, jako staletá Křížárna či legendární trampská nálewna Tornádo na druhé straně řeky, především z místních.

„Covid jsme vcelku zvládli, měli jsme otevřené výčepní okénko, dali jsme ven infrazáříč kvůli tepu a sousedé nás podrželi. Ale teď

nevím. Když se zvýší DPH za čepované na jedenadvacet procent ze současných deseti, obchodní řetězce budou pořád v akcích nabízet půllitr piva v plechu či plastu třeba za patnáct korun. A my za čtyřicet. Tomu už nepůjde konkurovat. Lidi si prostě radši než u nás dají pivo doma na zahradě,“ vysvětluje paní Jitka před vchodem do Jedličkových lázní.

INTERNÍ INFORMACE

Její slova potvrzuje i Luboš Kastner, zakládající člen Českého gastronomického institutu a člen představenstva Asociace malých a středních podniků a živnostníků ČR. Svůj pohled na dopady plánovaného vládního balíčku na oblast gastru vysvětluje v prostředí, které se od nostalgicky ospalé dřevěné knajpy v Mokropsích snad nemůže lišit víc: sedíme spolu v trendy kavárně v srdci pražského Starého Města, pár kroků od vyhlášené party Dlouhé třídy. Za přežití lidových vesnických občerstvoven se však Luboš Kastner pere tak vehementně, jako by sám nějakou provozoval. Ve skutečnosti je přitom spolumajitelem luxusní restaurace Červený Jelen nedaleko pražského

náměstí Republiky. Díky datům ze společnosti Dotykačka, provozovatele nejrozšířenějšího pokladního systému v zemi, má Kastner bezprostřední vzhled do stavu české gastronomie v roce 2023.

PROPAD TRŽEB

„Roční obrat celého segmentu českého gastru je asi dvě stě miliard korun, jde přibližně o třicet tisíc provozoven, které zaměstnávají kolem sto padesáti tisíc lidí. Podíl tržeb z čepovaného piva je přitom v Praze deset procent, na venkově naopak čtyřicet procent a víc. Vytvořil jsem si srovnávací balíček několika desítek nejběžnějších

druhů zboží a komodit, jež nakupují podnikatelé v pohostinství. Od piva či surovin až po čistící prostředky. Celková průměrná úroveň zdražení od posledního ‚normálního‘ měsíce před covidem, inflací a válkou, tedy od února 2019 do dneška, je 34 procent. Pak jsem to porovnal s růstem tržeb. Opticky vzrostl objem tržeb v segmentu českého gastru mezi lety 2019 a 2023 o jedenáct procent, při započtení třicetičtyřprocentního zdražení nejběžnějšího zboží to však znamená reálný pokles tržeb o dvacet tři procenta. Tržby v české gastronomii za sledované období ve skutečnosti vzrostly pouze v jediné lokalitě – v Praze. Ale jen o jedno procento. Například ve městech do dvaceti tisíc obyvatel už v pohostinství vidíme pokles reálných tržeb o dvacet čtyři procenta,“ líčí Kastner.

PIVO V GARÁŽI

Vůbec nejhorší dopady za poslední čtyři roky jsou vidět ve vesnických hospodách, kde právě čepované pivo tvoří naprosto klíčovou část sortimentu. Data, která uvádí Luboš Kastner, jsou alarmující: „V obcích do pěti tisíc obyvatel je

NÁRŮST DPH SE NEPOCHYBNĚ PROMÍTNE DO CENY PIVA. KOLIK ZÁKAZNÍKŮ TO ODRADÍ?