

V jihočeských restauracích stojí obědové menu už přes 190 korun.

Podniky si další zdražení těžko mohou dovolit.

Michal Bělský  
redaktor MF DNES



**JIŽNÍ ČECHY** V restauracích na jihu Čech si zákazníci opět o něco připlatí. Podle analýzy společnosti Sodexo Benefits utratil v červenci strážník v regionu za obědové menu průměrně už více než 190 korun. To je o 16 procent více než před rokem. Úroveň cen rostla v regionu nejrychleji hned po Libereckém kraji, v absolutních číslech jsou jihočeské restaurace v mezi-krajském srovnání páté nejdražší.

I tak podle průzkumu rostou letos ceny jídel v restauracích pomalejším tempem než loni, za celý rok 2022 to bylo v republikovém prů-

# Ceny za obědy rekordně vzrostly

měru o 19 procent, tedy v přepočtu o 24 korun. „Potvrzují se tak naše dlouhodobé predikce, že rok 2023 přinese v gastro sektoru stabilizaci cen,“ říká Jan Michelfeit za společnost Sodexo Benefits.

Růst cen nejvíce ovlivňuje zdražování potravin, vysoké nájmy a stále neklesající cena práce. „Míra nezaměstnanosti je u nás pořád velmi nízká a lidé chtějí stále více peněz. Stává se to neúnosné, což v důsledku tlačí cenu jídel nahoru. Obědy navíc historicky stály velmi málo a gastronomové už z toho dále nemohli využít,“ tvrdí zástupce gastronomů Asociace malých a středních podniků ČR (AMSP) Luboš Kastner.

Zároveň upozorňuje, že tak prudký růst cen v českých restauracích je nevídaný. Tím pádem se také maže donedávna propastný rozdíl ve srovnání s cenami v ostatních státech Evropy. „Oběd už dnes v re-

stauraci nemůže stát pod stovku, protože jej není možné za tolik vyrobit. Dá se říci, že se situace narovná, ale nemám z toho příliš velkou radost. Celému trhu to přináší tlak a problémy,“ dodává Kastner.

Ceny v uplynulém roce upravovaly takřka všechny restaurace na jihu Čech. I tak se ale v řadě provozoven dá narazit na ceny jídel hluboko pod krajským průměrem. Například v budějovickém hostinci U Černého koníčka loni postupně zvedli cenu poledního menu o dvacet korun až na současných 168 korun včetně polévky a domácí limonády.

„Díky tomu, že jsme nezdrazovali skokově, jsme si naše hosty udrželi. Musíme také brát v úvahu, že se ceny navyšovaly úplně všude, takže by jinde lidé stejně moc neušetřili. Ale jsem si jistý, že pokud bychom nasadili průměrné ceny, přišli bychom o většinu zákazníků. Nicmé-

ně taková cena by nákladům na výrobu jídla odpovídala,“ hlásí provozní hostince Karel Sarauer. Kvůli konci fixace cen energií však bude muset na podzim opět zdražit.

## Bez polévky nebo pití

Zákazníci si připlatí i v krumlovské restauraci Plevno, byť ve srovnání s jihočeským průměrem jsou zde ceny přívětivější. Z původních 110 korun za jídlo i s polévkou tam zdražili o dvacetikorunu a hosté mají na výběr ze čtyř jídel.

„Část klientely nám po navýšení cen ubyla, ale je to dané i tím, že v okolí přibýlo pár nových bufetů. Ceny ale můžeme držet nízko i díky tomu, že vaříme pro místní domov důchodců, takže nás výroba jedné porce vyjde daleko levněji. Máme domluvené i stále dodavatele potravin, kteří nám zvládnou sehnat levnější, ale stále kvalitní suroviny.

Hodně také pomáhá, že místo kuchaře sám vařím,“ popisuje provozovatel restaurace Marek Špát.

V průměru o 12 korun navýšili své ceny poledních obědů i v Restauraci & Sporthotelu v Milevsku na Písecku. Za oběd tam hosté nechají mezi 144 a 165 korunami. Podle provozovatele Tomáše Podlipského je úbytek návštěvníků znát, nicméně to jsou jen jednotky případů. Více je znát, že si při obědě nedopřávají polévku nebo nápoj k jídlu.

„Změny jejich chování si dlouhodobě všimáme, nicméně to není nic dramatického. Na druhou stranu cenu už víc navýšit nemůžeme, protože jsme na malém městě, kde jsou lidé na podobné změny velmi citliví. V tuto chvíli jsme tak rádi, že zvládneme pokrýt provoz restaurace. Jsme na tenké línii a další zdražení si není možné dovolit,“ podotýká Podlipský.

Další zdražení si už nemůžeme dovolit. Jsme rádi, když pokryjeme provoz restaurace.

Tomáš Podlipský,  
provozovatel Restaurace  
& Sporthotelu v Milevsku

Kromě nápojů nebo polévek se ale změny chování českých spotřebitelů mění i v jiných ohledech. Jak si všimá Luboš Kastner z AMSP ČR, restaurace nyní narážejí na omezenou kupní sílu zákazníků. „Meziměsíční tržby v oboru nadále klesají. V součtu s reálnou inflací jsme na poklesu přibližně dvanáct procent, což je skutečně hodně,“ ví.

Dále připomíná, že pokud lidé nepřestali do restaurací chodit úplně, vybírají si spíše konkrétní dny, kdy si dopřejí oběd v některé z provozoven. „Pravidelnost v tomto ohledu pozvolna mizí. Nejčastěji do restaurací chodí lidé ve čtvrtek a v pátek, v ostatních dnech je vidět jasný úbytek. Za současnou situaci provozovatelům nezbývá nic jiného než se snažit posílit služby v oblastech, které majitelé či provozovatele finančně příliš nezatíží,“ doplňuje Kastner.