

Jižní Čechy

30 °C | 18 °C



DNES České Budějovice, Český Krumlov, Jindřichův Hradec, Písek, Prachatice, Strakonice, Tábor

Počasí v kraji více informací →
pocasi.idnes.cz

budejovice.idnes.cz

V jihočeských restauracích stojí obědové menu už přes 190 korun. Podniky si další zdražení těžko mohou dovolit.

Ceny za obědy rekordně vzrostly

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

Tomáš Podlipský,
provozovatel Restaurace
& Sporthotelu v Milevsku

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 strávník 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 průměru o 19 procent, tedy v přepočtu o 24 korun. „Potvrzuji 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 náklady 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 vyžít,“ tvrdí zástupce gastronomů Asociace malých a středních podniků ČR (AMSP) Luboš Kastner.

Zároveň upozorňuje, že tak prudký růst cen v českých restauracích je nevidaný. Tím pádem se také maže donedávna propastný rozdíl ve srovnání s cenami v ostatních státech Evropy. „Oběd už dnes v restauraci 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 konička loni postupně zvedli cenu poledního menu o dvacet korun až na současných 168 korun včetně polévky a domácí limonády. „Díky tomu, že jsme nezdražovali skokově, jsme si naše hosty udrželi. Musíme také brát v úvahu, že se ceny navyšovaly úplně všude, takže by jinde lidé stejně moc nešetřili. Ale jsem si jistý, že pokud bychom nasadili průměrné ceny, přišli bychom o většinu zákazníků. Nicméně

taková cena by nákladům na výrobu jídla odpovídala,“ hlásí provozovatel restaurace 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 nízké 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 linii a další zdražení si není možné dovolit,“ podotýká Podlipský.

Potmě V kavárně na náměstí lidem přibližují život nevidomých



Jaké to je? Popíjet kávu v úplné tmě a spoléhat na všechny smysly kromě zraku. To zažívají hosté kavárny Potmě tento týden na budějovickém náměstí Přemysla Otakara II. Projekt, který organizuje Nadační fond Českého rozhlasu ze sbírky Světluška, přibližuje vidícím lidem život nevidomých. Za vstupné 220 korun návštěvník vstoupí do zatměného prostoru, kde jej nevidomí číšníci obslouží kávou, minerálkou a jinými nápoji. Výtěžek ze vstupného putuje na pomoc těžce zrakově postiženým dětem a dospělým. Příchozí mohou kavárnu navštívit do neděle a od 9 do 20 hodin. (pet) Foto: Eva Petrová, MAFRA

Zemědělce čeká poslední týden žní

JIŽNÍ ČECHY Jihočeští zemědělci již sklídili čtyři pětiny obilovin a většinu řepky. Výnosy odpovídají průměru uplynulých pěti let. U obilovin jsou 5,87 tuny z hektaru, u řepky 3,37 tuny. Špatně dopadly jařiny, a to hlavně kvůli jarnímu deštivému počasí a podmáčené půdě. Žně by mohly tento týden skončit. Meziročně horší bude úroda základních obilovin, naopak lepší u řepky. Vyplývá to z červencového odhadu Českého statistického úřadu. Hektarové výnosy všech plodin budou podle něj nižší než loni.

„Pokud počasí vydrží, dá se předpokládat, že do konce týdne bude většina zemědělských podniků v Jihočeském kraji slavit dožínky,“ sdělila ředitelka jihočeské agrární komory Hana Štátná.

Výkyvy počasí byly znát

Na polích podle ní zbývají jednotky procent neposečené úrody hlavních obilovin a olejnin. „Výnosy představují průměr uplynulých pěti let, přičemž lokálně se kvalita i výtěžnost velmi liší. Menší objemovou hmotnost zrna a nižší obsah du-

síky v něm zřejmě způsobila červencová vedra, která šokově vystřídala dvoutýdenní etapa chladu a nadměrných srážek,“ shrnula.

Na Tábořsku byla horší sklizeň ovsa, u kterého zaschla spodní patra klasů. Naopak dobré výnosy u pšenice hlásí zemědělci z družstva Třebonín, které leží mezi Krumlovem a Budějovicemi a hospodaří na 850 hektarech. „Žně jsme v pátek úspěšně dokončili. Dobré výnosy byly u pšenice, tam se pohybujeme kolem šesti metráků. Budeme zjišťovat, jestli jsme do-

cílili potravinářských kvalit. Výnos řepky je 32 až 33 metráků z hektaru. U pšenice a řepky to bylo téměř stejné jako loni,“ uvedl předseda družstva Jan Rytíř.

Zatímco v minulých letech si zemědělci stěžovali na problematickou kombinaci zelené slámy a zralých klasů, letos je to obráceně. Zemědělci to připisují výkyvům počasí. „Suchá stěbla huře vyživovala nezralá zrna. Na nižších výnosech se podepisují i drahé vstupy, z úsporných důvodů pěstitelé méně hnojili,“ rekla Štátná. – ČTK

České Budějovice

Živitelku navštíví premiér Fiala

Na zítřejší zahájení agrosalonu Země živitelka v Českých Budějovicích dorazí premiér Petr Fiala. Po úvodním proslovu jej následně čeká jednání se zástupci potravinářských společností k tématu vysokých cen potravin. Podle mluvčího vlády Václava Smolky se jednání zúčastní například i ministr zemědělství Marek Výborný, prezidentka potravinářské komory Dana Večeřová, generální ředitel Madety Milan Teplý či zástupci Svazu pekařů a cukrářů a Českého svazu zpracovatelů masa. (mb)

Tábor

Nehoda kamionu uzavřela dálnici

Kamion převážející dřevo se včera ráno převrátil na D3 u Tábora. Dálnice byla ve směru na České Budějovice zavřena, řidiči ji mohli znovu využít až po obědě. Provoz na objízdných trasách byl hustý. Náklad se z vozidla vysypal přes oba pruhy. Dřevěné klády poškodily i svodidla. Policisté určili jako předehodnotu příčinu nehody nepřiměřenou rychlost. Řidič vyvážl bez zranění, test u něj vyloučil požití alkoholu. Pro náklad musel vyrazit náhradní kamion, havarované vozidlo zajistila odtahová služba. (pkj)

mediální skupina mafra



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

Sales Manager České Budějovice

Vášim hlavním úkolem bude:
komunikace se stávajícími klienty, aktivní vyhledávání nových obchodních příležitostí za účelem rozšíření stávajícího portfolia, poskytování mediálního poradenství.

Místo výkonu práce:
Lannova tř. 14/9, České Budějovice.

Očekáváme:
obchodní talent a zkušenosti v oboru, spolehlivost, tvůrčí myšlení a flexibilitu, chuť nadále se vzdělávat, bezproblémové fungování na PC.

Nabízíme: samostatnou a různorodou práci na zaměstnaneckém poměr, moderní pracovní prostředí a přátelský kolektiv, propracovaný adaptační proces a možnost kariéerního růstu, 5 týdnů dovolené, příspěvek na stravování či na penzijní připojištění, mobilní telefon, notebook a mnoho dalšího.

Kontaktní osoba: Barbora Vavřínová
+420 734 517 421
barbora.vavrinova@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 Barbora.Vavrinova@mafra.cz.

DNES
LIDOVÉ NOVINY
IDNES.cz
metro
LIDOVKY.cz
ÓČKO
mafraprint.
5+2