

# Brno jako oáza podniků. Táhne víno a polévky

TEREZIE HEINZ

**Brno** – Víno, kvalitní rumy, ale také třeba drahý guláš. I tak by se daly popsat největší taháky Brněnských podniků. V Jihomoravském kraji se gastronomii daří lépe než jinde. Brno dokonce v mnoha ohledech poráží Prahu. Vyplývá to ze zjištění společnosti Dotykačka, jejíž pokladní systém využívá největší počet zařízení z tuzemské gastro scény.

Důvody, proč je zejména Brno tak úspěšné, popsal Luboš Kastner, odborník na

gastonomii a zástupce gastronomických podniků v Asociaci malých a středních podniků a živnostníků České republiky. „Brno je jedním z mála ostrůvků, kde se v posledních letech děje něco opravdu dobrého. Vznikají tu inovativní podniky, které se odpoutávají od tradiční české gastronomie a přinášejí fúze nejrůznějších světových konceptů. To vše vytváří komunitu, díky které se tu daří, i když v jiných regionech dochází k poklesům. Zkrátka když má gastro

správnou atmosféru, tak se daří,“ okomentoval. Kastner také přirovnal Brno k Mekce české gastronomie.

Celorepublikově narostly tržby gastro podniků za prvních osm měsíců letošního roku o pouhá tři procenta. Ve srovnání

s tímto číslem je však výkon Jihomoravského kraje dokonce dvojnásobný. Šesti-procentní meziroční nárůst kraje poráží s jedenácti procenty pouze Praha. Samotné Brno však zaznamenalo nárůst o dvanáct procent.

„Za posledních pár let se významná část konzumace alkoholu přesunula z tradičních barů, nočních klubů a hospod do kaváren,“ vysvětlil ředitel společnosti Dotykačka Petr Menclík.

Nepřekvapivě je největší podíl v tržbách z vína v Jihomoravském kraji a v Praze. Rozdíl mezi oběma regiony je v tom, že v Praze lidé kupují dražší vína v menším množství, zatímco na jihu Moravy pijí víno o dvacet až třicet procent levnější, zato ale výrazně větší množství. **Více**

**na brnensky.denik.c**

