

# Dvě stovky za oběd. Víc už Češi nezaplatí

**Zdražování obědových menu již narazilo na svůj psychologický strop. Ceny už by více růst neměly**

**MIROSLAV PETR**

**PRAHA** Guláš nebo svičková k obědu za zhruba 140 korun, ale také třeba hovězí steak za víc než 400. Ceny poledních menu se liší podle typu restaurace, ale jedno mají společné. Jsou o něco vyšší než před rokem. A přibývá lidí, kteří takové ceny meniček nejsou ochotni akceptovat.

Za celé Česko narostla cena během loňského roku o čtyři procenta na současných 197 korun v průměru.

Z dat, která pro LN zpracoval přední poskytovatel zaměstnaneckých benefitů, včetně stravek, společnost Pluxee (dříve Sodexo Benefit), ale vyplývá, že hospodští už šlapou na cenovou brzdu. Předloni totiž zdražení obědů činilo 19 procent.

Letošek by podle odhadu Pluxee i oslovených gastro provozovatelů mohl být pro obědová menu ještě příznivější. Tedy minimální nebo žádný nárůst cen. I když hospodští si to snaží vynahradit jinde, třeba vyšší cenou ostatních jídel a některých nápojů. Letos letí vzhůru zejména cena čepovaného piva.



hradit jinde, třeba vyšší cenou ostatních jídel a některých nápojů. Letos letí vzhůru zejména cena čepovaného piva.

Podle marketingového ředitele Pluxee Jana Michelfeita provozovatelé restaurací promítli do cen silnou inflaci posledních dvou let, jak to jen šlo. A ceny obědů se už v posledních měsících loňska téměř nezvedaly, někde prý dokonce mírně klesly.

## **Poklesla návštěvnost**

„I když inflace v roce 2023 byla nadále dvouciferná a jídlo stále druhým největším tahounem růstu spotřebitelských cen, restaura-

těři již naráží na pomyslný psychologický strop, který jsou lidé za oběd ochotni platit. Je možné, že ceny porostou dále, ale budou to jen haléřové vzestupy, maximálně koruna v průměru,“ uvedl Michelfeit pro LN.

Zpomalení a někde i zastavení zdražování obědů souvisí s poklesem polední návštěvnosti. Na obědy do restaurací, ať už se stravkou, nebo penězi v kapse, chodí jednoduše méně zákazníků.

**Pokračování na straně 3**

# Dvě stovky za oběd

Dokončení ze strany 1

Odborníci z gastro oboru to přičítají tomu, že zaměstnanci stále častěji dostávají místo stravenek stravenkový paušál, který utrácejí jinde než za obědy. Hodně ubírají restauracím rostoucí počty fast-foodů a lidé zatím pořád také hodně šetří.

Že letos zdražení obědů poleví, někde se možná i zastaví, potvrzují i sami hospodští. „Cena meníček se celkově spíše snižuje nebo stagnuje, tržby z obědů jdou dolů. Je to jednoduché – náklady rostou, poptávka naopak padá. Dostáváte se víc a víc do kleští, musíte zdražit, ale nemůžete pořád a všem. Takže to musíte balancovat na všechny strany. Hledat levnější zdroje, zdražit jen tam, kde to host ještě dokáže akceptovat. A to polední menu moc nejsou,“ reaguje Luboš Kastner, spoluzakladatel sítě restaurací firmy Hospodská (Červený jelen v Praze a několik restaurací v Plzni) a garant oboru gastronomie v Asociaci malých a středních podniků a živnostníků.

Na zdražení se zatím nechystá ani Lubo Mikuš, majitel noblesního Ateliero Red&Wine v Praze na Malé Straně. O 25 procent zdražil polední menu v půlce loňska. Před týdnem měl v nabídce poledního menu nejlevnější špagety carbonara za 275 korun a nejdražší vyzrálý hovězí striploin steak za 425 korun.

## Útraty omezují i firmy

„Lidi chodí méně, šetří. A hlavně také zmizely korporátní peníze. Velké nebo zahraniční firmy, co měly kreditky na obědy, na večere, to zmizelo, všechno je online, nikam se necestuje. Při započítání vyšší ceny jsme na tom z pohledu tržeb (u poledních menu) tedy zhruba stejně,“ popisuje Mikuš realitu podniku pro náročnější klientelu. Zdražovalo se loni ale prakticky všude. I tam, kde hosté pořídí oběd za přijatelnou „lidovku“. V Potrefené huse v Praze Na Verandách, součásti smíchovského pivovaru Staropramen, zvedli ceny v půlce loňska. V poledním menu si lze nyní vybrat například čerstvé těstoviny amatriciana za 148 korun, případně zauzené kuřecí maso na italském tomatovém rizotu za 178 korun. Na Verandách růst ceny lidí příliš neodradil. „Co

## O kolik procent během roku zdražilo jídlo a pití v gastro podnicích

(prosinec 2023 vs. prosinec 2022; souhrn polévky, předkrmy, hlavní jídla, dezerty a nápoje)



## Ceny püllitru dvanáctky

(na přelomu posledních let v korunách)	2022 prosinec	2023 leden	zdražení	2023 prosinec	2024 leden*	zdražení*
průměr celá ČR	52,1	52,4	0,3	55,5	57,8	2,3
Praha	63,1	63,1	0	67,4	69,8	2,4
hospody na vesnicích	44,8	45	0,2	46,8	49,1	2,3
restaurace ve městech	63,1	63,2	0,1	67,6	69,2	1,6

\*) údaj za první dva týdny ledna, kdy vyšší sazbu DPH promítlo teprve 35 % vyhodnocovaných gastro podniků

Zdroj: Pluxee (Sodexo Benefit) a Dotykačka

se týče návštěvnosti, poledne jsou mezitím srovnatelná,“ hlásí provozovatel Václav Vojíš.

Hluběji do kapsy museli sáhnout i polední hosté v menších městech. „Ceny na hotovkové kartě jsme byli nuceni zvednout o zhruba 10 procent v polovině minulého roku z důvodu nárůstu nákladů na energie, suroviny i mzdy zaměstnanců,“ uvádí Pavel Halama, provozovatel Panského domu Chotěboř, ale také Kozlovny Bílá růže v Čáslavi a dalších restauracích.

V menšíku Panského domu si hosté mohou dopřát třeba holandský vepřový řízek s kaší za 145 korun nebo i o padesát korun dražší medailonky z vepřové panenky. „Poledních menu prodáváme v současné době o něco míň, na druhou stranu stoupá počet jídel balených s sebou... Někteří zákazníci prostě šetří, a to nejen

kvůli ekonomickému tlaku. Myslím, že na všechny neblaze působí různé negativní zprávy, ve společnosti panuje určité napětí,“ zamýšlí se restaurátor Halama.

## Zdražují nejen obědy

Ceny poledních menu se v jednotlivých krajích znatelně liší. Oproti republikovému průměru 197 korun si nejvíc strávníci zaplatí v Praze, kde se průměrná cena podle zjištění společnosti Pluxee vyšplhala na 208 korun, následuje Středočeský a Jihomoravský kraj. Nejmenší útrata za oběd je pak na Vysočině nebo v Ústeckém kraji.

Zatímco samotné obědy podražily během loňska o čtyři procenta za celé Česko, ceny v souhrnu všech jídel a nápojů vzrostly o něco rychleji. Jeden z předních evropských provozovatelů pokladních systémů společnost Dotykačka

(ve třech zemích má přes 20 tisíc pokladen) vyhodnocuje takzvaný cenový gastro index (CGI), který porovnává ceny 50 nejprodávanejších položek v gastro – od polévky a předkrmy přes hlavní chody až po dezerty a nápoje.

Z CGI vyplývá, že gastro podniky (kromě restaurací a hospod i bary, kavárny, bistra či fastfoody) v naprosté většině krajů zdražily při porovnání loňského a předloňského prosince o pět až sedm procent. „Dvouciferných hodnot dosáhl pouze Karlovarský kraj, kde ceny mezitím stouply o 11 procent. Naopak na Vysočině a v Pardubickém kraji byl meziroční rozdíl zcela minimální, pouhé dva, respektive tři procentní body,“ uvedl ředitel Dotykačky Petr Menclík.

Letos výrazně zdražuje zejména točené pivo. Do poloviny ledna už třetina všech gastro podni-

ků zareagovala na zvýšení sazby DPH z 10 na 21 procent. „Zatímco loni v lednu jsme nezaznamenali téměř žádné meziměsíční posuny cen točeného piva nebo kávy, letos už v prvních týdnech pozorujeme nárůsty. Například průměrná cena 12° točeného piva byla v polovině ledna 57,80 koruny, zatímco ještě v prosinci se stejný püllitr prodával za průměrných 55,50 koruny,“ vypočítává ředitel Dotykačky.

V Praze pivaři nyní zaplatí za püllitr dvanáctky zhruba o 12 korun víc, než činí celorepublikový průměr. Naopak ve vesnické hospodě je cena oproti průměru skoro o devět korun nižší. Všude ale ceny poskočily oproti prosinci víc než o dvě koruny na jedno pivo. Zvýšené DPH ale postupně promítne do ceny většina gastro podniků, takže průměrné zdražení piva ještě znatelně vzroste.

**197 korun**  
je v Česku průměrná cena poledního menu v restauracích a hospodách  
**(meziroční zdražení o 4 %)**



Foto Shutterstock / Sky