

Za guláš přes 200 korun. Hospody nadále zdražují

MIROSLAV PETR

PRAHA Už na konci loňska se zdálo, že stravovací podniky nasadily trend snižování cen. Průměrná cena jídel a nápojů ještě v prosinci rapidně klesala. Jenže pak přišel leden a celé první letošní čtvrtletí a všechno je jinak.

V hospodách, barech i kavárnách si už zase připláčíme. O poznání víc, než o kolik roste v celém Česku inflace, počítaná statistickým úřadem z tisíců položek zboží a služeb. Guláš k obědu podražil za posledních pět let podle dat poskytovatele pokladních systémů firmy Dotykačka z průměrné stovky na 160 korun, polední svíčková podobným tempem na 180 korun v průměru.

A obojí večer ještě na víc než 200 korun. K tomu pivo za padesát i víc.

Ceny nahoru, tržby dolů

V březnu meziročně vzrostl průměr cen Dotykačkou evidovaných padesáti nejprodávanějších jídel a nápojů napříč celou gastronomií o víc než 8 procent (za celé čtvrtletí o 8 procent). Přitom položky celého spotřebního koše Českého statistického úřadu podražily v průměru v březnu meziročně o 2 procenta. Podnikům ale navzdory zdražování klesají tržby.

Nutné zvýšení cen lidé z gastro oboru vysvětlují souběhem hned několika nepříznivých vlivů.

Pokračování na straně 10

Za guláš přes 200 korun

Dokončení ze strany 1

Od ledna citelně – o 11 procentních bodů – vzrostla sazba DPH z čepovaného piva (konkrétně ale jen hospodským, kteří jsou plátcí daně), podniky stále platí vysoké ceny za energie, zejména elektřinu, vzrostly mzdové náklady, protože nedostatkově kuchaře a další personál mohou hospodští přilákat jen za cenu vyšších mezd.

Nájmy podle loňské inflace

„O ceně energií radši nemluvit. Letošek je ale nepříjemný z pohledu růstu nákladů i kvůli růstu nájmu, protože velká spousta gastro podniků má inflační doložku, která nájem nastavuje podle míry inflace v předchozím roce. Ta loni činila 10,7 procenta, to znamená, že letos nájem rostou o víc než desetinu. Pokud jste loni platil měsíčně domácímu třeba 80 tisíc, od letoška už mu dáváte 88 tisíc, to je skoro o 100 tisíc víc za rok než loni,“ vyjádřil se pro LN spolumajitel sítě restaurací firmy Hospodská a garant gastro oboru v Asociaci malých a středních podniků a živnostníků Luboř Kastner.

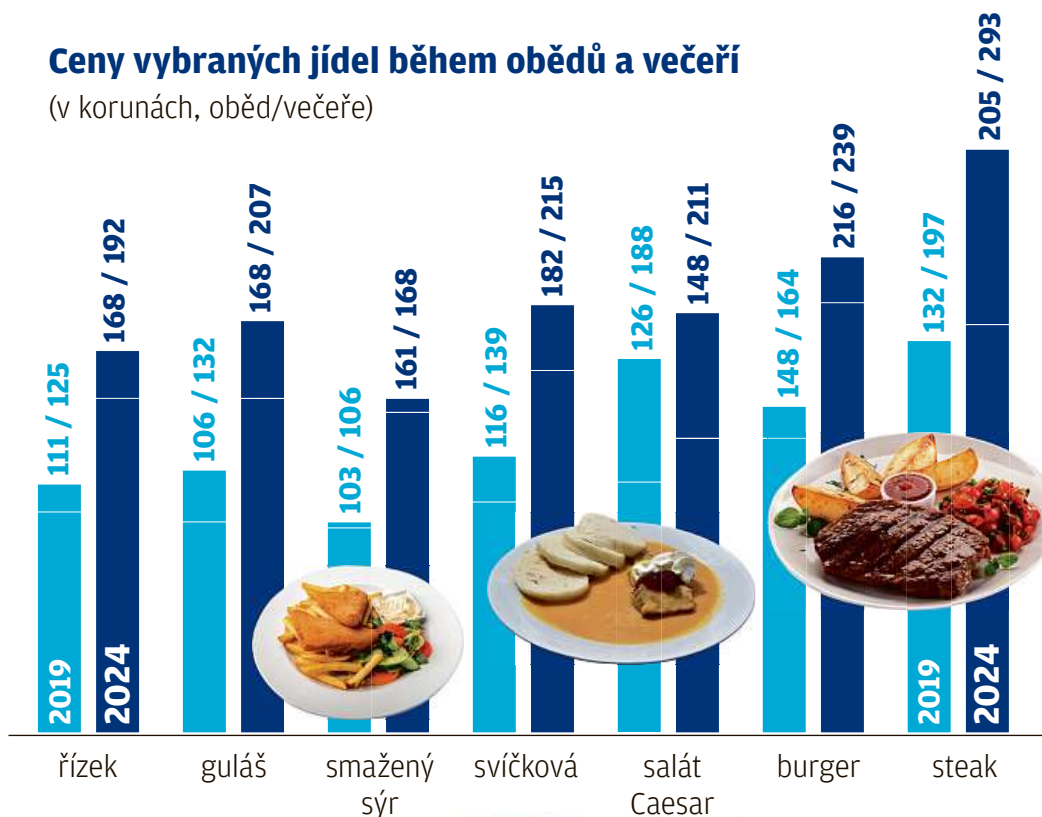
Nejzásadnější propad v tržbách zaznamenaly diskotéky a noční kluby. Za uplynulé tři měsíce jejich obrát meziročně klesl o 16 procent. Hospody a restaurace byly meziročně beze změny. Rostly naopak kavárny.

„Jde o dlouhodobý trend, který pozorujeme už víc než rok. Podniky orientované na noční život a tanec už zdaleka tolik netáhnou. Lidé změnili své chování a na místo večerních výprav mnohem častěji vyrazí s přáteli už v odpoledních hodinách. Oblíbili si zejména kavárny, kam se za poslední roky částečně přesunula i konzumace alkoholu,“ přibližuje ředitel Dotykačky Petr Menclík.

V Praze klesly v březnu tržby gastro podniků meziročně v průměru o procento. Přestože ceny vzrostly o desetinu. Jinými slovy, ubývají hosté. „Lidí chodí méně, šetří. A hlavně také zmizely korporátní peníze. Velké nebo zahraniční firmy, co měly kreditky na obědy, 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,“ po-

Ceny vybraných jídel během obědů a večerů

(v korunách, oběd/večeře)



Zdražování v gastronomii

(v procentech; **meziroční nárůst** průměru cen 50 nejprodávanějších jídel a nápojů; hospody, bary, kavárny, fastfoody...)



Foto Shutterstock / šk

Zdroj: Dotykačka

2023

2024

psal už v lednu aktuální návštěvnické trendy Luboř Mikuš, majitel Ateliéru Red&Wine v Praze na Malé Straně.

Zajímavé ale je, že naopak v malých až nejmenších obcích – oproti dosavadnímu trendu – tržby v letošním prvním kvartálu rostly. V březnu podle údajů Dotykačky dokonce o 6 až 9 procent. „Na malých vsích už pokles hostů a tržeb mají často za sebou, nemají kam dál klesat. A zejména příznivé počasí v druhé půlce března a během Velikonoc přáló cyklistům a výletníkům, kteří utrácejí hlavně v regionech. Pro gastro podniky ve větších městech a především Praze je naopak kombinace svátků a příznivého počasí smrtící,“ popisuje situaci Kastner.

Na cenu meniček nesahat

Výrazně se liší i ceny jídel v poledních menu restaurací, na které se gastro podniky snaží přilákat lidi z firem a úřadů, oproti stejným jídlům večer. Třeba takový řízek vyšel v roce 2019 v poledne v průměru na 111 a večer pak na 125 korun, letos už na 168, respektive 192 koruny v průměru všech gastro podniků – od restaurací po jídelny.

Hospodští si vyšší večerní cenou kompenzují polední tržby, jež jim vlivem nižší návštěvnosti klesají, a to i přesto, že i samotná menička částečně zdražují. Zatímco v roce 2019 tvořily prodeje hlavních jídel během obědů 38,1 procenta tržeb, v současnosti je to 36,5 procenta. Každé procento přitom hraje zásadní roli. Poklesy obědových tržeb o několik procentních bodů jsou patrné i u studených nealkoholických nápojů a kávy. Na ústupu jsou i polévky.

„Je vidět, že lidé se snaží šetřit tím, že si během oběda nedají třeba nápoj nebo polévku. Zčásti na tom má podíl i využívání rozvozových služeb, kdy si zákazníci mnohdy objednávají pouze jídlo,“ komentuje ředitel Dotykačky Petr Menclík.

Zatímco ceny kompletní nabídky restaurací a hospod mají růst letos dál, být postupně už pomalejším tempem, u obědů by mohla pokračovat – ve snaze udržet zákazníky – stagnace cen.

POZNÁMKU čtete na straně 8