jí okolo tří procent. Do Sněmovny by se samostatně jen

v roce 2003 už od roku 1990.

(Pokračování na str. 4)

vými dešti, jež v úterý zasáhly jihovýchod Španělska, další desítky lidí se pohřešují. Ničící živel způsobil i obrovské materiální škody, jen ve Valencii (na snímku) zdemoloval stovky aut, některé ulice vypadaly jako vrakoviště. **Více na str. 20**

Foto ČTK/AP – Alsberto Sainz

Restaurací a hospod přibylo. Ale ne na venkově

Tomáš Volf, Jiří Bárta, Radek Plavecký

Nejvíc za poslední léta, od začátku letošního roku téměř tisícovka. Tolik podle analýzy společnosti Dun & Bradstreet vzniklo v Česku v oboru gastronomie nových firem. Oživení ale zažívá hlavně Praha se stov-

kami nových podniků, zatímco na venkově spousta hospod zavřela a další otevírají třeba jen na víkend.

Po překonání těžkých let pandemie covidu a následné obrovské inflace, kdy majitelé restaurací, barů, kaváren či bister museli o zákazníky bojovat, se obor znovu nadechl. Podle

> Po překonání pandemie covidu a obří inflace se obor znovu nadechl

Dun & Bradstreet se trh před dvěma lety odrazil ode dna a od té doby roste.

Aktuálně podle analýzy v Česku v oboru podniká 24 237 restaurací. Od začátku roku jich vzniklo 967, když zároveň 435 společností zaniklo. Na jednu zaniklou firmu připadají v průměru více než dvě nové, což je nejvyšší hodnota od roku 2021. „Podnikatelská základna se rozrůstá rychleji než v předchozích čtyřech letech," komentovala Kateřina Klosová z Dun & Bradstreet.

Situace ale není tak jednoznačná a hodně se liší napříč republikou. Zatímco v Praze vzniklo v oboru jen letos 407 firem, na Vysočině či v Karlovarském kraji pouze dvě desítky a jiné zavíraly. Nadprůměrně si vede díky Brnu ještě Jihomoravský kraj, kde vzniklo přes 130 firem. V gastronomii podnikají ale vedle firem i živnostníci. Jejich počet od roku 2020 setrvale klesal ze zhruba 112 tisíc na nyní registrovaných 91 tisíc. O něco ale klesl podíl neaktivních živností, ačkoliv jich je stále přes polovinu.

(Pokračování na str. 4)

Restaurací a hospod přibylo. Ale ne na venkově

(Pokračování ze str. 1)

Poměrně výrazný pokles počtu podnikatelů podle Klosové souvisel nejen s pročišťováním trhu a těžkými podmínkami. Roli sehrála i neochota podnikatelů povinně si zřizovat datovou schránku.

Podle restauratéra Luboše Kastnera z Asociace malých a středních podniků a živnostníků se o obrodě napříč Českem zatím dá těžko mluvit. Ubývá vesnických hospod, u dalších se mění majitelé. Jsou regiony, kde podnikání v gastronomii nedává velký smysl. „V Praze ten smysl je – existuje tam dostatečná poptávka a celkem vysoké nárůsty cenové hladiny lze pokrýt, zejména pokud hovoříme o kavárnách či bistrech," komentoval Kastner.

Jeden příklad. Před nedávno otevřenou italskou restaurací a kavárnou v Praze na Vinohradech stojí i nadále venku několik stolků, v úterý časně večer již mají venku i uvnitř plno. Další parta mladých lidí zklamaně odchází hledat štěstí jinam, bez rezervace nemají šanci. I když je v této populární čtvrti hospoda nebo kavárna na každém rohu, další přibývají a o zákazníky nemají nouzi.

Prosperuje rozvoz a asijská bistra

Mimo Prahu je situace rozmanitější, některým hospodám se daří, jiné skomírají. Třeba v Mladé Boleslavi skončila celkem vyhlášená pizzerie i tradiční restaurace na Staroměstském náměstí. „Z ní je nezávislé divadlo. Drží se tady klasické hospody a restaurace, ale hodně to válcují fast foody a rozvoz jídel," řekl Právu Bohumil Horáček z mladoboleslavské radnice. Několik tradičních hospod ve městě nahradila asijská bistra.

Štamgastů ve venkovských hospodách ubývá. Foto PRÁVO – Petr Horník

„Mám hospodu jako koníčka, nemusí mě to živit. Už jsem to chtěl zavřít, ale pak byla po lese spousta aut houbařů, ti přišli. Taky se tu slavily svatby a narozeniny, to ještě člověka drží," dodal majitel podniku v Dolní Krupé poblíž Mnichova Hradiště Martin Tesař.

Hospodám se podle něj moc nevede, lidé víc sedí doma u televize nebo sociálních sítí. Někteří bývalí štamgasti už nejsou na světě a mladší mají hypotéky a šetří každou korunu. „Jít dnes na oběd, to člověku leze do peněz," připouští majitel restaurace, která už bývá otevřená jen od pátku do neděle.

O poznání lépe se daří nové restauraci jinde. Na základech kdysi zavřené hospody ve Všejanech vybudovali zbrusu nový pivovar. „Spojení malého pivovaru s kuchyní a restaurací se ukazuje jako fungující," potvrdila provozní Michaela Salačová. Hospoda se zaběhla, chodí stálí i noví hosté, v létě jezdí cyklisté.

Majitel restaurace v Hodici na Jihlavsku Milan Mezera v oboru pracuje přes třicet let a jeho příběh dokládá úbytek klasických vesnických hospod. „Šel jsem raději do předčasného důchodu, abych to vůbec ekonomicky zvládal. Už si jen přivydělávám," líčí. V minulosti míval dvě hospody a šest zaměstnanců. Teď už nebere ani brigádníky na výpomoc. Podnikání přes zimu vzdal. „Jak bude potřeba topit, zavřu a znovu otevřu až v dubnu."

I na Vysočině vznikají nové podniky, jako třeba kavárna v Bystřici nad Pernštejnem, kde sázejí na kvalitní zákusky a kávu z malé pražírny. V Sobíňově na Havlíčkobrodsku řešili nedávno osud hospody, když odešel hostinský. Koupila ji obec a našla nájemce, oblíbené místo už zase žije.