

## Dva týdny gastro lockdownu:

# Okýnkáři mají slibné prodeje, pád gastru znovu tlumí bezplatné Vyzvednisi.cz

Praha 28. října 2020 – Gastro už dva týdny přežívá v „okénkovém“ režimu. Svůj provoz v něm zvládá udržet jen polovina gastropodniků, které měly otevřeno ještě začátkem října. Ve srovnání s první polovinou září, kdy se fungovalo bez omezení, je podíl zavřených provozů ještě vyšší, zhruba 57 procent. Tržby gastro segmentu se meziměsíčně propadly o 70 procent, otevřené podniky jsou na tom ale výrazně líp. Tržby u nich klesly jen cca o 20-25 procent. Vyplývá to z dat společnosti Dotykačka, která gastropodnikům i maloobchodu nabízí pomoc formou bezplatného objednávkového portálu Vyzvednisi.cz. Za uplynulý týden jím prodejci realizovali přes dva tisíce objednávek.

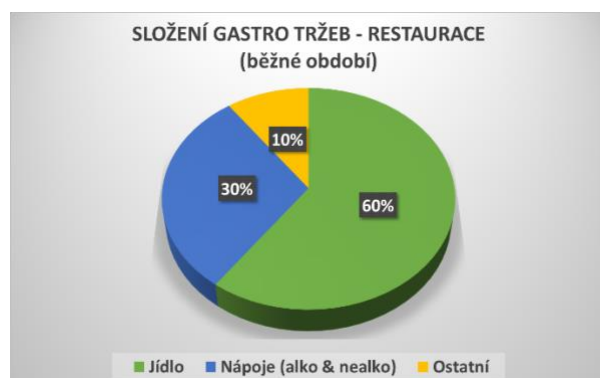
Celkem za dobu svého fungování portál Vyzvednisi.cz uskutečnil přes 20 tisíc prodejů. „Jen na provizích jsme tím obchodníkům **ušetřili zhruba 1,65 milionu korun**. Na rozdíl od jiných objednávkových služeb, které si účtují i 30procentní provizi, Vyzvednisi.cz je zcela zdarma,“ říká Petr Menclík, ředitel společnosti Dotykačka, která službu vyvinula letos na jaře v reakci na vyhlášení karantény.

Právě nulové marže oceňuje i **Luboš Kastner**, restauratér a zástupce pro gastronomii v rámci AMSP ČR: „Ve službě, která propojuje hosta a restauraci bez nároku na provizi, vidím opravdovou hodnotu. Proto ji využívám ve svých podnicích. To samé doporučuji i dalším kolegům z oboru.“

### O okýnka je zájem, lidé nakupují celý den

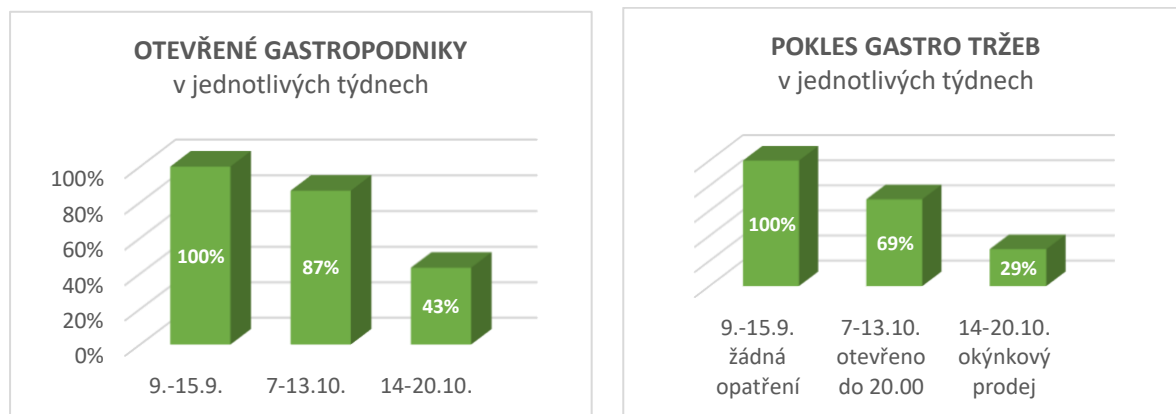
Statistiky Dotykačky dokazují, že gastropodniky, které provozují okýnko, mají slibnou šanci zachránit se před krachem. Jejich tržby oproti normálu klesly většinou jen o 20-25 procent. Týká se to především restaurací, kaváren a bister, které v současných podmínkách zvládají zachovat provoz nejnáze.

„Tržby těchto podniků skutečně nejsou o tolik nižší než v běžném režimu. Proměnila se ale skladba toho, co lidé nakupují. Zatímco za normálních okolností tvoří kolem 60 % obrátu jídlo a 25-30 % alko i nealko pití, teď tvoří jídlo 75 % tržeb a na nápoje připadá pouhých 10 %. To se logicky odráží v zisku. Na nápojích totiž prodejci mají podstatně vyšší marže,“ vysvětluje Menclík.



Současně se podle něj mění i vytížení podniků. Na rozdíl od běžného provozu, kdy je hlavní nápor kolem poledne a pak znovu až ve večerních hodinách, aktuálně si lidé pro jídlo chodí celé odpoledne. Křivka prodejů je tak podle Menclíka v průběhu dne výrazně vyrovnanější. Navečer se spolu s jídlem o

něco víc prodává i pivo, prodeje ostatních nápojů jsou minimální. Celou situaci tak logicky nejlépe zvládají podniky provozující kuchyň, naopak nejméně postižené jsou bary, čistě pivní koncepty a kluby. V posledně jmenované kategorii aktuálně nějakým způsobem funguje jen 5 procent podniků.



*Gastro podniky využívající pokladní systém Dotykačka (= cca čtvrtina celého trhu)*

Jak lze odvodit ze statistik, celkový propad gastro segmentu je způsobený především úplným uzavřením poloviny provozů. Ty otevřené mají velkou šanci vydržet, i tak ale musí vážit každý výdaj. „Přestat platit vysoké provize za prodej s sebou v tento moment hraje větší roli než kdy dřív. I proto jsme Vyzvednisi.cz otevřeli všem, bez ohledu na to, jaký používají pokladní systém. Klienti Dotykačky mají jen tu výhodu, že se jim objednávky propisují rovnou do pokladny,“ komentuje Petr Menclík.

### Brzy budou online platby

Ve Vyzvednisi.cz je aktuálně registrovaných asi **1500 gastropodniků** z celé republiky a toto číslo rychle roste. „Jen za posledních sedm dní se přihlásilo 200 nových zákazníků a okamžitě jsme u nich viděli desítky objednávek. Uživatelé registrovaní za uplynulé dva týdny vytvářejí celou třetinu objednávek,“ doplňuje Petr Menclík.

Portál je uživatelsky velmi jednoduchý. Zákazníci si v pohodlí domova nebo kanceláře pohodlně vyberou z nabídek podniků ve svém okolí. Objednávku si pak v domluvený čas přijdou osobně vyzvednout nebo si ji nechají doručit. Platí se až při předání zboží. „Aktuálně pracujeme na zavedení online plateb přímo z aplikace, tak aby z hlediska koronaviru bylo vše ještě bezpečnější,“ doplňuje Menclík.

Kontakt pro média:

**Věra Kubátová** / PR & Media konzultant

E-mail: [media@dotykačka.cz](mailto:media@dotykačka.cz) Tel.: 775 708 019

**Dotykačka** je poskytovatelem řešení a služeb v oblasti pokladních systémů pro malé a střední podnikatele v segmentu Horeca, obchodu a služeb. Společnost vznikla v roce 2015 a z dynamicky se rozvíjejícího start-upu je v současnosti jedním z evropských lídrů na trhu moderních pokladních systémů. Úspěšné pokladní řešení vyvinuté na platformě Android poskytuje živnostníkům, malým a středně velkým firmám spolehlivý nástroj pro zefektivnění jejich podnikání. Skupina Dotykačka s.r.o., do které kromě Dotykačky patří také Smart Software s pokladnou Markeeta zaměstnává 130 lidí ve třech zemích a obsluhuje dohromady více než 24 000 platících uživatelů.

Celosvětově si aplikaci Dotykačka stáhlo na svá zařízení přes 75 000 uživatelů. Společnost má nyní obchodní zastoupení v České republice, Polsku a Německu. Už v roce 2016 se firma zařadila mezi Českých 100 Nejlepších. Dotykačka poskytuje v zahraničí svoje služby také pod značkou Dotypos. Více informací viz [www.dotykacka.cz](http://www.dotykacka.cz).