

## Češi mění svůj vztah k hospodám

# Už tam nechodí popíjet, ale levně obědvat

28. ledna 2024 – O tom, že spotřebitelé mění své preference, není pochyb. Nově to dokládá i společnost Dotykačka, která zpracovala celoroční analýzy tržeb a návštěvnosti českých gastro podniků. Čísla bohužel dokládají, že gastro byznys rozhodně není oblastí, ve které se dá snadno zbohatnout. Většina provozovatelů si meziročně pohoršila. Ovšem najdou se i výjimky, kterým se překvapivě daří.

*„Gastro za sebou nemá dobrý rok. Souhrnné tržby byly nižší než v roce 2023, a to je přitom potřeba do celkového obrátu ještě promítnout inflaci, která se většinu roku pohybovala kolem 7 procent, výrazněji se snížila až v posledních měsících. Loňské tržby by tak musely dosahovat alespoň 106 % toho, co v roce 2023, abychom mohli mluvit o srovnatelném výsledku,“* upozorňuje Vladimír Sirotek, ředitel tržních a datových analýz Dotykačky.

Čísla z úvodu ledna naznačují, že můžeme v dalších měsících očekávat úroveň kolem 3,5 %. Ovšem relativně pozitivní výhled kalí aktuální tradičně nízká poptávka, kterou potvrzuje i člen představenstva Hospodářské komory ČR Luboš Kastner: *„Leden bývá pro gastro nejhorší měsíc a letos je to stejné. Poptávka je teď tak nízká, že provozovatele nutí k různým slevovým pobídkám, ovšem tím provozovatelé opět ředí svou marži. V zásadě jsme v tzv. situaci ‚tonoucí se stébla chytá‘. Tento model je ale opravdu neudržitelný – slevy pro nás opravdu znamenají prodávky a jen prodlužují prodávěčnou agónii.“*

### Jeden měsíc potopil celý rok

Nejtvrďší ránu zasadily gastro podnikům zářijové povodně, které doslova spláchly naděje provozovatelů na dobré výsledky. Tržby se v tu chvíli meziročně propadly o 12 % a ani relativně vydařený závěr roku neměl šanci takový pokles vykompenzovat.

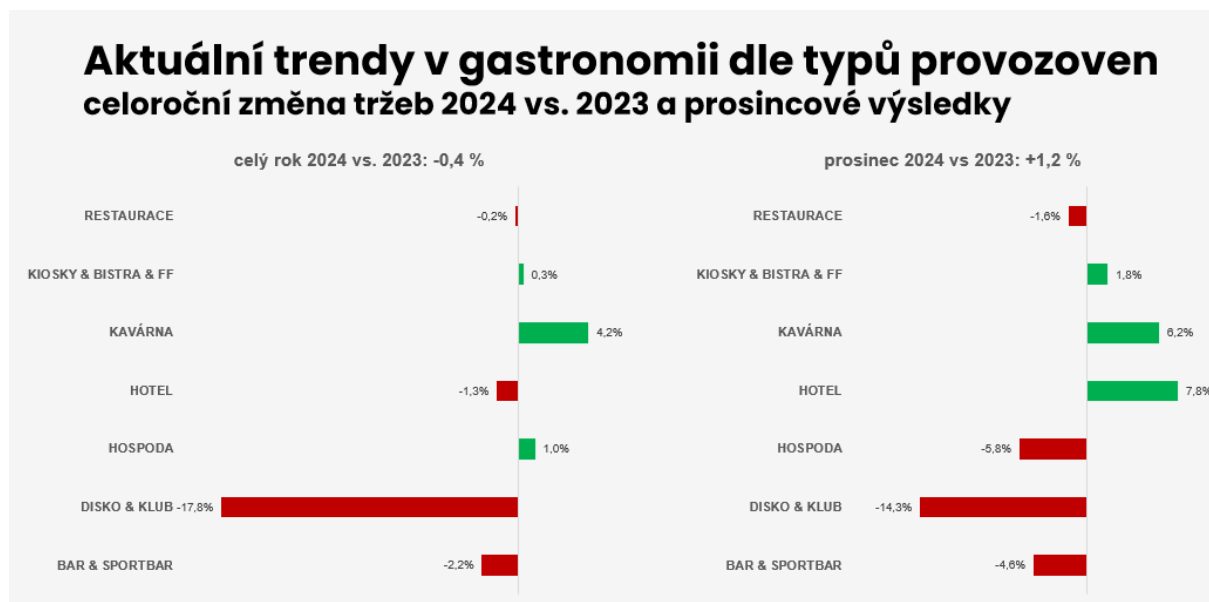
*„Povodně v praxi potvrdily to, že největším hybatelem gastro tržeb je počasí. Stačí se podívat na tržby a úhrny srážek za září 2023 a 2024. Zatímco předloni bylo krásné babí léto s minimem srážek, loni přšelo nejvíc za posledních 60 let. Z nebe spadlo třikrát víc vody, než je pro dané období typické. Meziroční rozdíly v tržbách byly propastné – a to i v regionech, které voda nezdevastovala,“* přibližuje Vladimír Sirotek.

### Češi milují levné jídlo i prémiové koncepty. A kávu

Rok 2024 znovu ukázal, že rozdíly na české gastro scéně jsou značné.

- Zlatý střed patří restauracím, kioskům a rychlým občerstvením. Právě tyto podniky ukázkově reprezentují nejprůměrnější hodnoty celého gastru. Meziroční odchylky jejich tržeb tak oscilovaly velmi těsně kolem nuly.
- Nepatrně do plusu uhýbal segment hospod.
- Naopak lehce do mínusu se ve srovnání s předchozím rokem stočily hotely a bary.

- Bezkonkurenčně nejslabším konceptem jsou (opakovaně) noční podniky. Loňské souhrnné tržby klubů a diskoték tak ve srovnání s rokem 2023 klesly téměř o pětinu.
- Jedinou skutečně rostoucí kategorií představovaly kavárny.



Zdroj: Dotykačka

Uvedený přehled odráží poměrně věrně stav českého gastru, nicméně vybraná čísla si zaslouží podrobnější komentář a některé trendy mají své výjimky. Kupříkladu u nočních klubů není pokles způsoben pouze úbytkem zákazníků, ale také tím, že podniky zareagovaly na snížení poptávky omezením provozních hodin. „*Fungují tedy méně dnů v týdnu nebo jen při zvláštních příležitostech, což se propisuje do souhrnných tržeb, ovšem ještě to nevypovídá o výtěžcích za jednotlivé večery,*“ popisuje Vladimír Sirotek.

Pozornost si podle analytika Dotykačky zaslouží také mikrosegmenty prémiových restaurací a jídelen. Těmto protipólům se totiž navzdory průměrnosti kategorií, kam spadají, nadstandardně daří.

„*Prémiové restaurace, kam hosté chodí při speciálních příležitostech za kulinářskými zážitky, budou už delší dobu. Je z toho patrné, že zákazníci se stali mnohem citlivější na kvalitu a není jim líto si za ni občasné připlatit,*“ komentuje odborník a doplňuje:

„*Na opačné straně spektra jsou pak nejlidovější podniky, kam se chodí na běžné obědy. Jsou to buď různé podnikové i nepodnikové jídelny a kantýny a současně i vybrané hospody. Pokud nechtěly živořit, nezbylo jim nic jiného, než upravit provozní dobu a zaměřit se na levná obyčejná jídla ‚za hubičku‘. Naše data ukazují, že se jim to vyplácí. Navzdory tomu, že večerní posezení u piva už tolik nelákají, obědový čas může těmto podnikům jejich večerní poklesy tržeb kompenzovat,*“ komentuje Sirotek.

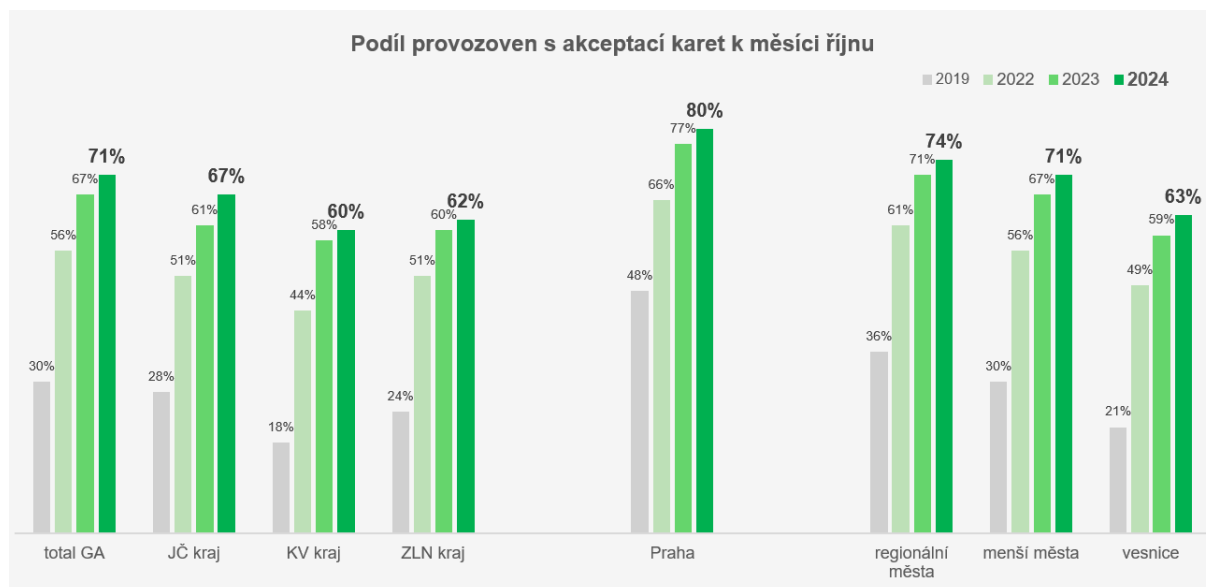
Odhady odborníků na další vývoj se rozcházejí. Zatímco Vladimír Sirotek předpokládá kontinuální růst zmíněných úspěšných konceptů (kavárny, jídelny, prémiové restaurace). Luboš Kastner je však mnohem střízlivější.

„Za mě to bude o dost složitější. První kvartál obecně bývá těžký, zejména únor je zpravidla ztrátový, protože je krátký. Ve srovnání s jinými měsíci tam provozovatelům chybí několik dní tržeb, ovšem mzdové i veškeré provozní náklady jsou stejné jako v jiných měsících. Tahle provozní matematika bude podle mě stále složitější – s tím, jak řada podniků omezuje provoz například tím, že personál zredukovali jen na jednu službu a víc dnů v týdnu mají zavřeno nebo fungují méně hodin,“ komentuje Kastner.

Podle něj je pravděpodobné, že trh se protříbí a počty podniků opět budou klesat, zejména pokud jde o koncepty tradičních vesnických hospod. Tím se ale nabourává typická česká kultura, která tu má mnohaletou historii.

### „Cash only“ už se nenosí

Podle dat Dotykačky se chování zákazníků v gastru mění nejen z pohledu jejich preferencí vybraných typů podniků, ale také z pohledu preferencí platebních metod.



Zdroj: Dotykačka

„Lidé chtějí platit kartami, mobily, prsteny, náramky, aplikacemi... Hotovost nosí stále méně lidí a nápis ‚cash only‘ je odrazuje. Provozovatelé už si toho všimli, a tak má v Praze platební terminál propojený s pokladnou už 80 % podniků. Jen v těsném závěsu je celorepublikový průměr – terminály má aktuálně 7 z 10 podniků. Ještě před pěti lety bylo toto číslo obrácené, 7 z 10 podniků akceptovalo pouze hotovost,“ vypočítává Petr Menclík.

Loni bylo v podnicích, které používají terminály, provedeno bezhotovostně 63 % všech plateb. Ještě v roce 2019 to přitom bylo pouhých 29 % transakcí. Dobrou zprávou pro provozovatele je to, že lidé platící bezhotovostně utrácejí víc než zákazníci využívající hotovost. Jak potvrzují nejrůznější průzkumy, při bezhotovostních platbách lidé dávají dokonce i vyšší spropitné.

Čím dál oblíbenější jsou také platby alternativními digitálními metodami – například prostřednictvím QR kódů. Je však třeba mít na paměti různá rizika, která se s tímto způsobem

placení pojí. Zatímco certifikované aplikace třetích stran – jako je například Qerko – jsou zabezpečené, platba přes prostý QR kód může být zneužitelná.

*„Pozorujeme rostoucí oblibu digitálních plateb a Qerko je jedním z řešení, které hostům přináší komfort a bezpečnost. Na rozdíl od snadno vygenerovaných QR kódů, které je nutné použít prostřednictvím vašeho soukromého bankovníctví, je Qerko komplexní aplikace s evropskou platební licencí od České národní banky, která zajišťuje vysoké zabezpečení transakcí,“* uvádí Lukáš Kovač, šéf Qerka.

Podle něj je pravděpodobné, že do několika let zákazníci vůbec nebudou platit u kasy. Důraz na rychlost se za poslední roky ohromně posunul, a zatímco dřív zákazníci čekali na příchod obsluhy u stolu, nyní se proaktivně zvedají nebo rovnou platí moderními metodami, které se obejdou bez číšníků.

Kontakt pro média:

**Věra Kubátová** | PR & Media konzultant

E-mail: [vera.kubatova@dotykacka.cz](mailto:vera.kubatova@dotykacka.cz) | [media@dotykacka.cz](mailto:media@dotykacka.cz)

Mobil: +420 775 708 019

**Dotykačka ČR s.r.o.** je poskytovatelem řešení a služeb v oblasti pokladních systémů pro malé a střední podnikatele v oblastech horeka, obchodu a služeb. Společnost vznikla v roce 2017 a navázala na činnost společnosti Dotykačka, s.r.o., která působila na českém trhu od roku 2015. Z dynamicky se rozvíjejícího start-upu postupně vznikl jeden z evropských lídrů na trhu moderních pokladních systémů.

Dotykačka aktuálně provozuje na třech trzích víc než 20 tisíc pokladen a naplňuje svou misi šetřit podnikatelům čas a peníze, aby se oni mohli naplno věnovat svému podnikání. Poskytuje spolehlivé nástroje, které usnadňují digitalizaci procesů ve firmách a zefektivňují jejich řízení i rozvoj. Hodí se do každého pohostinství, prodejny či zařízení poskytující služby.

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).