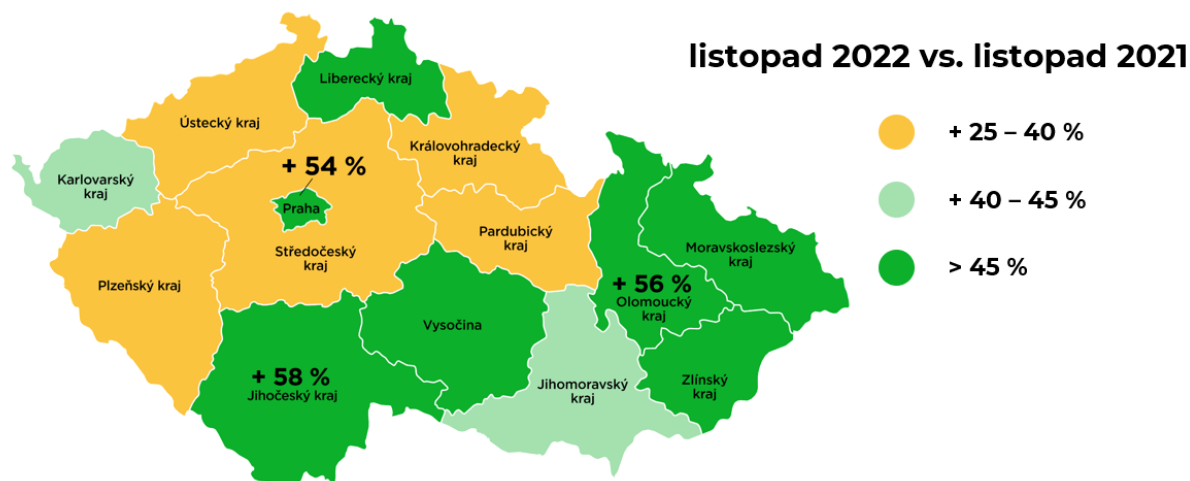


## Podzim svědčí gastro podnikům hlavně na Moravě, v Čechách tržby tolik nerostou

15. prosince 2022 – Loni na podzim byl jedinou vstupenkou do gastro podniků certifikát o očkování proti covidu nebo negativní PCR test. Počty návštěvníků a provozní doba nejprve byly omezené, a nakonec byl vyhlášen nouzový stav, který přinesl zásadní propad. Letos žádné restrikce neplatí, takže návštěvnost i tržby meziročně stouply. Podle údajů společnosti Dotykačka, jejíž pokladní systém využívá víc než čtvrtina gastro zařízení, narostly obraty ve vybraných lokalitách meziročně víc než o polovinu.

„Souhrnný nárůst tržeb za celou republiku je 36 procent. Situace se ale značně liší region od regionu. Například v Plzeňském kraji dosahuje meziroční rozdíl jen 26 procent, zatímco hned v sousedním Jihočeském kraji je číslo víc než dvojnásobné, celých 58 procent,“ přibližuje ředitel Dotykačky Petr Menclík. „Hodnoty oscilující kolem celorepublikového průměru vidíme především v Čechách, na Moravě jsou nárůsty oproti listopadu 2021 výraznější, téměř k 50 procentům,“ doplňuje.

### Tržby v regionech – meziroční rozdíly



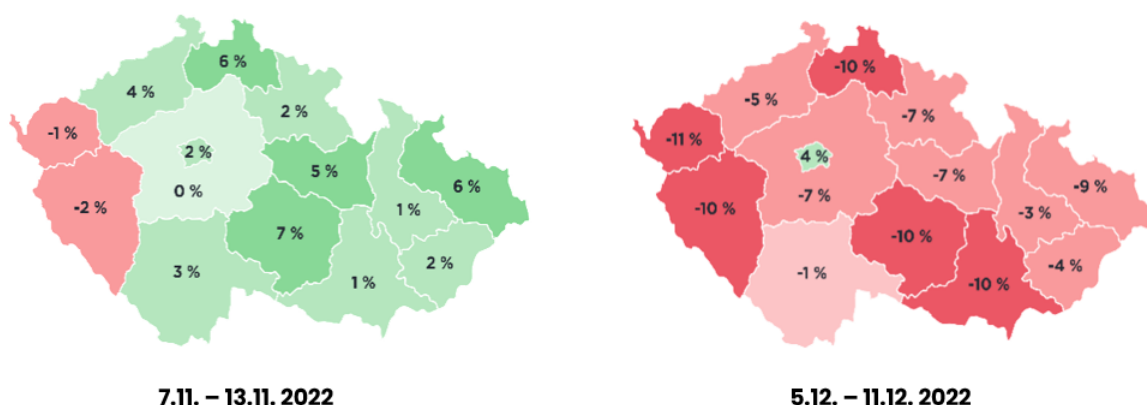
Zdroj: Dotykačka

### Listopad slabší než říjen, advent nejmíc pomáhá Praze

Tak jako se liší situace region od regionu, mění se i týden po týdnu. Návštěvnost i tržby gastro podniků od října až do první poloviny adventu spíš mírně klesaly, našly se ale i výjimky. Nejzásadnější nárůst byl vidět v druhém listopadovém týdnu, kdy svatomartinská menu přivedla do většiny gastro konceptů podstatně víc zákazníků. Rozdíly se projeví zejména v menších obcích.

„Z našich statistik vyplývá, že restauracím, které nabídlly hostům speciální svatomartinské menu, vzrostly tržby oproti standardním týdnům i o 60 procent, což je zásadní číslo,“ komentuje Petr Menclík. Podle něj k takovému nárůstu velkou měrou přispělo významné zdražení. Průměrná cena svatomartinského menu totiž meziročně narostla o 36 %, z loňských 346 Kč na letošních 469 Kč. Ani tyto ceny ale návštěvníky neodradily (viz mapa níže – vlevo).

## Vývoj podzimních gastro tržeb v regionech ve srovnání s koncem října 2022



Vlevo svatomartinský týden, vpravo třetí adventní týden se Stříbrnou nedělí (Zdroj: Dotykačka)

V dalších týdnech pak tržby i návštěvnost opět pozvolna klesaly. Mírnou změnu přinesla až Stříbrná neděle. Ta ovšem prospěla především Praze, jinde se tak výrazně neprojevila.

„Z toho, co osobně vidím i co se ke mně donáší od kolegů z branže, je opravdu značný rozdíl mezi hlavním městem a zbytkem republiky. Zatímco zalidněná předvánoční Praha je na první pohled oslavou života, což se příznivě odráží i v útratách za gastronomii, v jiných krajích to taková hitparáda není,“ potvrzuje Luboš Kastner, provozovatel několika gastro zařízení a zástupce gastronomů v rámci AMPS ČR. I on však dodává, že letošní podzimní sezóna je nesrovnatelně lepší než loňská a předloňská, které zásadně poznamenala pandemie.

## Podzim nahrává nočnímu životu

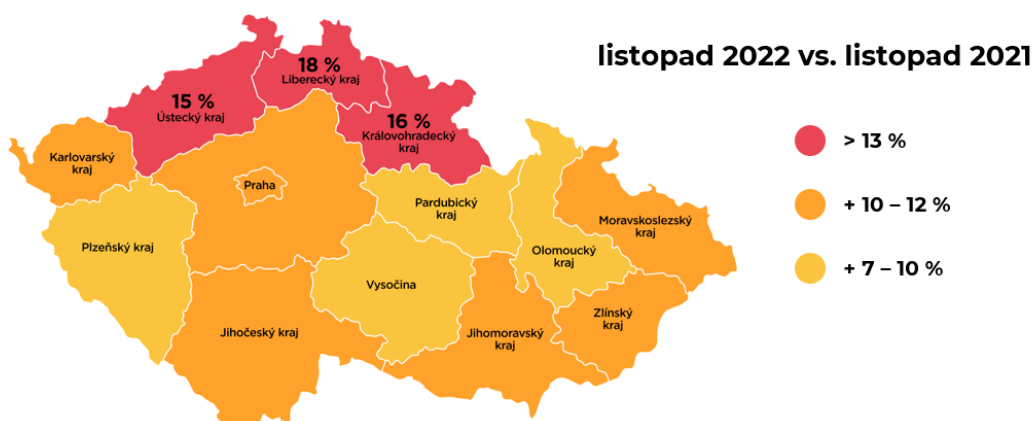
Po skutečně dlouhém období, kdy se příliš nedařilo podnikům zaměřeným na noční život, se zdá, že se karta konečně obrátila. Zájem o noční život nepolevil ani s příchodem podzimní sezóny, naopak tržby nočních podniků s blížící se zimou mají tendenci narůstat. Obzvláště výrazně se projevují speciální příležitosti, jako jsou například státní svátky.

„V týdnu kolem 17. listopadu vyskočila návštěvnost i tržby nočních klubů a diskoték o 30 procent oproti říjnové úrovni. V tomto jediném gastro segmentu navíc vidíme nárůst tržeb (oproti říjnovým hodnotám) i s postupujícím adventem. V ostatních gastro oblastech se s blížícími se Vánocemi spíše jen zmírňuje propad,“ říká ředitel Dotykačky.

### Jak se zdražilo?

Na gastro tržby má pochopitelně vliv zdražování. Dotykačka vývoj cen v gastronomii, monitoruje prostřednictvím tzv. **gastro indexu**<sup>1</sup>. Od loňského listopadu ceny stouply v průměru o 12 procent. Nejvyšší meziroční nárůsty jsou vidět v severní části republiky. Např. v Libereckém kraji ceny narostly v průměru o 18 %.

## Gastro index – vývoj v regionech

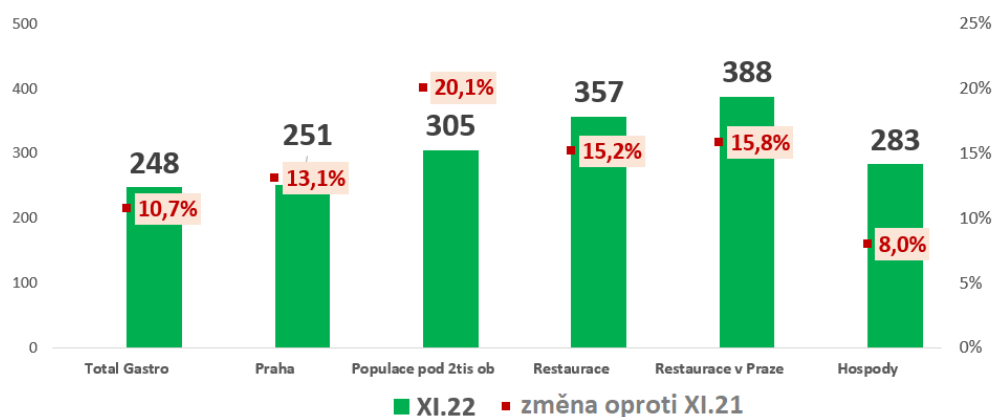


Zdroj: Dotykačka

V souvislosti se zdražením se změnila i průměrná velikost útraty. V listopadu zákazníci zaplatili za jednu návštěvu (bez ohledu na to, zda zavítali do restaurace, kavárny nebo hospody) v průměru 248 Kč. To je o necelých 11 procent víc než loni. Zdaleka nejvíc se tradičně platí v pražských restauracích – aktuálně v průměru 388 Kč. Zhruba o 100 Kč méně se v průměru platí v hospodách.

## Meziroční změna průměrné transakce (v Kč)

listopad 2022



Zelené sloupce uvádějí průměrnou výši útraty, červená čísla zobrazují meziroční změnu (Zdroj: Dotykačka)

<sup>1</sup> **Gastro index** vychází z analýzy zhruba 50 nejprodávanějších produktů (od předkrmů přes hlavní jídla až po dezerty a nápoje) na vzorku několika tisíc provozoven. Monitoruje vývoj cen v čase napříč gastro segmenty i regiony.

## TISKOVÁ ZPRÁVA

*„Může se zdát, že v hospodách se zdražovalo nejmíň, ale je to spíš o tom, že lidé nyní objednávají menší množství položek, než byli v minulosti zvyklí. Ten, kdo si běžně dával pět piv, už si dá třeba jen čtyři,“* upřesňuje Petr Menclík. Naproti tomu v malých obcích, kde se průměrná útrata meziročně zvedla nejrazantněji (o 20 procentních bodů na 305 Kč) to podle něj není tím, že by si zákazníci objednávali víc. *„Na vině nejspíš bude to, že v důsledku okolností posledních let musely skončit nejlevnější provozy a zůstaly jen ty dražší. Meziročně proto došlo v porovnání s celorepublikovým průměrem k dvojnásobnému nárůstu,“* uzavírá.

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

**Dotykacka 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 Dotykacka, 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.

Dotykacka ČR aktuálně provozuje na dvou trzích víc než 15 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. Dotykacka poskytuje v zahraničí svoje služby také pod značkou Dotypos. Více informací viz [www.dotykacka.cz](http://www.dotykacka.cz).