

ŠOKUJÍCÍ PRŮZKUM: TĚMĚŘ POLOVINA ČESKÝCH RESTAURACÍ LETOŠEK NEPŘEŽIJE!

- CZ24 News | 28. října 2020



ČESKO: Restaurace, které zůstaly otevřené přes „okénko“, přišly o více než 60 procent tržeb. Říkají to data služby Storyous, která pomáhá řídit více než 3000 restaurací v Česku. Její šéf odhaduje, že až 40 procent letošek nepřežije.

Museli jsme udělat těžké rozhodnutí a dočasně restauraci Bellevue uzavřít. Pevně věříme, že ji nejpozději na jaře 2021 znovu otevřeme a budeme pokračovat v práci, která nás těší. Takové sdělení najdete na stránkách slavné restaurace, která patří do impéria Zátíší průkopníka fine diningu v Česku Sanjiva Suriho. Ilustruje tak cestu, kterou se vydalo hodně restaurátérů po začátku nových opatření proti šíření covidu-19. Raději mít zavřeno, než se snažit prodávat na dálku přes donáškové služby či vlastní okénka.

Podle dat z aplikace Storyous, která je softwarovým řešením na řízení provozu, placení či on-line objednávky v restauracích, se aktuálně stejně zachovala už téměř polovina podniků v Česku. „Padesát sedm procent restaurací je ještě otevřeno, ale počítám, že budou postupně zavírat. A podniky, které jsou ještě otevřeny, přišly téměř o 65 procent tržeb,“ vyjmenovává základní data o aktuální neveselé situaci v tuzemském pohostinství Igor Třeslín, šéf a spoluinvestor služby Storyous. Ta v Česku obsluhuje více než tři tisíce restaurací a má tak dobrý přehled o dění na trhu.

„Okénko nebudeme provozovat, je to pro nás neekonomické,“ říká provozní restaurace U Dandů na pražských Vinohradech Václav Havlín a celkové dočasné zavření hospody vyhlásila také například slavná pivnice U Pinkasů. Jak to bude dál, pokud navíc opatření, třeba na vycházení z domova, ještě zpřísní?

„Po první vlně na jaře skončilo deset procent restaurací. Teď záleží, jak dlouho bude jejich zavření trvat. Pravděpodobně to ale bude dalších 20 až 30 procent. Za celý rok by mohlo skončit až čtyřicet procent restaurací,“ odhaduje Igor Třeslín, jenž stál dříve také například u založení služby Lunchtime.cz. Podle statistik je v Česku zhruba 40 tisíc podnikatelů v gastronomii, takže data Storyous ukazují na to, že by až 16 tisíc z nich mohlo skončit. Celkem je podle Asociace malých a středních podniků ve hře až 150 tisíc pracovních míst.

Restaurace se začnou skupovat

Je pak samozřejmě velkou otázkou, kolik podnikatelů by se časem mohlo do oboru zase vrátit. Podle Třeslína přináší covid-19 do restauračního byznysu nevratné změny. Na jejich konci se budou profilovat větší restaurátérské skupiny, které budou mít sílu výkyvy na trhu ustát a už teď začínají mít také příležitosti levně skupovat konkurenty. A za druhé se více prosadí digitalizace.

„Část lidí dělalo gastro jako hobby. Obor se bude více profesionalizovat a budou skupiny, které budou skupovat restaurace v problémech. Pak budou moci ušetřit náklady z rozsahu. Digitalizace zase znamená, že se přestanou řídit restaurace od oka. Pozitivní na tom všem je snad jen to, že bude zase více volného personálu,“ doplňuje Igor Třeslín.

Těm, kteří se rozhodli dál bojovat, dává opatrné rady do první linie. Základ podle něj je, neztratit se zákazníky kontakt. Připomínat se jim, že restaurace stále vaří a je možné si v ní objednávat jídlo. Výhodu mají podniky, které mají možnost objednávek on-line na webu a také vlastní zákaznické programy a mohou tudíž oslovovat své klienty napřímo také elektronicky nebo přes SMS. Strávčíky pak žádá, ať si pro jídlo dojdou sami a nechají tak restauraci větší marži než při využití donáškové služby: „Protáhnete si tělo a ještě tím pomůžete.“

Zdroj: <https://www.seznamzpravy.cz>