



Tisková zpráva

„Rok s covidem“ stál české gastronomy přes 100 miliard korun

Během třinácti měsíců boje s covidem se z českého gastro trhu díky vládním opatřením ztratilo přes 100 miliard korun (přesněji 102,9 mld Kč). O tolik se propadly tržby v nejvíce postiženém sektoru ekonomiky od března roku 2020. Jedná se o pokles 57% oproti stejnému období před vypuknutím pandemie. Čerstvá data zveřejnila agentura Data-servis ve spolupráci s nově vzniklým Českým Gastronomickým Institutem. Tento propad je důsledkem období, kdy měli podnikatelé sedm měsíců zavřeno, pouze s možností výdejových okének, dva měsíce podnikali s restrikcemi a pouze čtyři měsíce podnikali bez vládních omezení.

Na počátku letošního roku bylo v provozu pouze 29% gastronomických provozů

Zatímco při jarním lockdownu v roce 2020 bylo otevřených přes 60% všech gastro provozů (61%), na počátku letošního roku (leden – únor) již otevřelo pouze 29% provozů oproti období před covidem. Minulý rok v létě neotevřelo jen 7% a během podzimu bylo otevřeno přes dvě třetiny provozů (74%). Marcela Šimková ze společnosti Data-servis výsledky komentuje: „Největší dopady na gastronomické provozy přinesla dlouhá zimní uzávírka, která trvá od října loňského roku. V závislosti na délce uzávírky klesá ochota a důvěra provozoven k znovuotevření a na straně hostů zase vznikají náhradní řešení pro setkávání se mimo veřejný prostor“.

Za třináct měsíců covidové pandemie došlo ke snížení návštěvnosti gastru o 54%, nejvíce, a to o 65% přímo v Praze, ve zbytku Čech pak o 45%. Nadpoloviční úbytek hostů zaznamenaly moravské kraje.

Potvrdila se i domněnka, že krizi lépe zvládly restaurační koncepty typu fast food. Nejhůře pandemické dopady ovlivnily podnikání v provozech typu diskotéka, noční bar či klub. Tam byl celoroční propad tržeb větší než 70%.

Gastronomové marně vyhlíží rozvolnění

Současný přístup Ministerstva Zdravotnictví a mezioborové skupiny MeSES neumožňuje gastronomům odhadnout, kdy dojde k rozvolnění. Luboš Kastner, místopředseda Českého Gastronomického Institutu k současné situaci dodává: „V současné době lepšího se počasí jsou, v případě gastronomie, plošné zákazy kontraproduktivní a spíše situaci zhoršují. Zahrádky restaurací provozované v režimu bezpečná restaurace jsou již v této chvíli velmi pravděpodobně bezpečnější variantou boje s pandemií než přeplněné parky,



garáže či párty v soukromých bytech. Proto jsem přesvědčen, že otevření alespoň restauračních zahrádek v režimu „Bezpečné restaurace“ sníží vysokou četnost nekontrolovatelného setkávání obyvatel a tím i riziko šíření koronaviru.“. Kdy se uvolní provoz uvnitř restaurací stále není jasné. Není též stále jasné ani jaké kompenzace mohou provozovatelé uzavřených provozů očekávat od 1.dubna.

Nejistý výhled gastronomie do budoucna

Další vývoj tržeb bude ovlivňovat také ochota hostů utrácet v gastru až se trh otevře. V letním rozvolnění uvedlo téměř 20% hostů, že utratili v gastronomických podnicích méně než byli zvyklí utrácet v době před Covidem. Další omezení spotřeby může nastat i kvůli očekávanému růstu cenové hladiny a předpokládanému většímu nedostatku financí na straně hostů. Faktory, které též negativně mohou ovlivnit vývoj tržeb v gastru po jeho restartu jsou potenciální neúměrně aplikované restrikce pro provoz (navrhované povinné testy PCR apod.), nižší frekvence návštěv hostů, nižší útrata, menší objednávky hostů, absence zahraničních turistů, výpadek firemní klientely apod..

Český Gastronomický Institut podporuje projekt Bezpečná restaurace

ČGI podporuje a připojuje se k projektu samoregulačních režimových opatření, která představil Český svaz pivovarů a sladoven ve spolupráci s Asociací malých a středních podniků a živnostníků ČR pod názvem „Bezpečná restaurace“. ČGI podporuje co nejrychlejší otevření prostorů restauračních zahrádek, jelikož je nepovažuje za rizikovější prostor, než jsou parky, garáže a kočárkárny, kam se přesunula spotřeba hostů během plošných vládních omezení. ČGI též podporuje snahu týmu Hospodářské komory na vývoj a implementaci aplikace „Bezpečná provozovna“, která podpoří zodpovědný provoz služeb a co nejrychlejší návrat k podnikání bez větších omezení. Český Gastronomický Institut proto vyzývá ministerstvo Zdravotnictví, aby co nejdříve představilo jasný plán pro návrat hostů do bezpečných restaurací.

Více informací a detailů najdete v příložené prezentaci.



Kontakt pro média:

V Praze, 16.4. 2021

Data-Servis:

Marcela Šimková

M: 603 412 021

marcela.simkova@data-servis.eu

www.data-servis.eu

Český Gastronomický Institut:

Luboš Kastner

M: 724 617 696

lk@czechgastronomy.cz

www.ceskygastronomickyinstitut.cz

Český Gastronomický Institut:

Adam Eliáš

M: 602 204 869

ae@czechgastronomy.cz

www.ceskygastronomickyinstitut.cz