



Majitelia reštaurácií: Náladu v gastronómii hodnotíme na štvorku!

21. FEBRUÁR 2023, BRATISLAVA

Od vypuknutia pandémie pred tromi rokmi životaschopnosť gastro sektora preverilo všeličo – zatvorené podniky, nepredvídateľné podmienky fungovania, výdaj cez okienko, selektovanie hostí, konflikt na Ukrajine, zvýšenie cien energií... Mnohé prevádzky neprežili, prišli o zamestnancov, museli sa zadlžiť. Koncom minulého roka však prišla aj dobrá správa v podobe zníženia DPH, po ktorom podnikatelia tak dlho volali. Aká je však aktuálna situácia v gastronómii? Iniciatíva Pomoc pre gastro realizovala exkluzívny februárový prieskum na vzorke 510 majiteľov reštaurácií, jedální a iných gastro prevádzok.

Dôležité dáta z prieskumu:

- **80 %** prevádzok zaznamenalo nižšiu návštevnosť oproti roku 2021
- **Takmer 40 % prevádzkam** klesli tržby o viac ako 21 % oproti roku 2021
- **Vyššie tretina majiteľov reštaurácií** si nemyslí, že zníženie DPH bude tým záchranným kolesom v čase zvyšujúcich sa cien a ekonomickej recesie

Z prieskumu vyplynulo, že až 84 % gastro prevádzok zaznamenalo úbytok hostí a len 20 % podnikateľov v gastronómii registruje nárast tržieb, všetky dáta sú v porovnaní s rokom 2021. „Pýtali sme sa, ako podnikatelia hodnotia náladu v gastronómii, pričom sme im dali k dispozícii známku ako v škole. Tento náš gastroindex vyšiel na 3,9, v školskom jazyku je to známka dostatočná,“ uviedla **Magdaléna Koreny**, hovorkyňa iniciatívy **Pomoc pre gastro** (Iniciatívu podporuje skoro 600 reštaurácií a gastro prevádzok, viac na adrese www.pomocpregastro.sk).

Podnikatelia v gastronómii sú aj veľmi opatrní, čo sa týka **hodnotenia dopadu zníženej DPH**, opatrenie sa ukázalo ako záchranné koleso hlavne v čase pandémie. Zvyšujúce sa ceny a ekonomická recesia sú ale dôvodom toho, že zníženie DPH **ako formu pomoci zatiaľ nevníma až 37 % majiteľov reštaurácií**, 35 % sa nevedelo vyjadriť a iba 28 % si myslí, že gastro znížená DPH podporí. „*Optimisticky nehodnotia ani zvýšenie stravného pre zamestnancov na 6,80 eura. Až 46 % podnikateľov v gastronómii si myslí, že zvýšenie stravného nespôsobí návrat hostí do menučkových reštaurácií a podnikov,*“ doplnila Magdaléna Koreny.

„*Momentálne každá reštaurácia chce stiahnuť zákazníka práve k sebe do reštaurácie. V prvom rade je to cielený marketing na sociálnych sieťach, ale aj zľavy pre hostí. Musíme si dávať veľký pozor na kvalitu, ako aj na samotný servis, na chyby už nie je priestor, keďže potrebujeme, aby sa zákazníci vracali. My sa snažíme držať ceny v čo najudržateľnejšej marži, ale podľa prognóz, aké budeme mať nedoplatky za energie, nás bohužiaľ neminie ďalšie zdražovanie. Ďalší problém je, že v niektorých mesiacoch v roku slabšie večere vykrývali aj turisti, ktorých je podľa mňa momentálne žalostne málo. Asi nikdy v živote som toľko nekoreovala ako po tieto roky,*“ zhrnula situáciu **Natália Haramiová**, podnikateľka z bratislavských reštaurácií **Korzo a Spilka beer & restaurant**.



Kontakt pre médiá:

Magdaléna Koreny

+421 918 879 067

Koreny.magdalena@gmail.com