**Kávová mapa Česka: nejlevnější “presso” mají v Plzni, nejdražší v Praze**

**Průměrná cena za šálek espressa v českých restauracích a kavárnách je 41 korun. O sedm korun víc zaplatíme v Praze, naopak v Plzni stačí hostům 32 korun. Při objednání cappuccina musíme sáhnout ještě pro další desetikorunu. Kávu si nejčastěji objednáváme mezi 12. a 14. hodinou, její spotřeba stoupá s letními měsíci. Uvádí to společnost Storyous, která zpracovala data z více než 2600 tuzemských podniků.**

*“Podle našich dat je nejdražší šálek espressa v Praze, v průměru přijde na 48 korun. Následuje Zlínský a Liberecký kraj. Jen ve čtyřech krajích je přitom cena nižší než 40 korun. Nejlevnější espresso je překvapivě v Plzeňském kraji, kde zákazník zaplatí jen 32 korun,”* říká Igor Třeslín, ředitel Storyous, který restauracím nabízí pokladní a naskladňovací systémy. Firma v současnosti zpracovává 10 % obratu v českém gastru.

Zajímavá je také skutečnost, že spotřeba kávy roste s venkovními teplotami. V lednu a v únoru byl počet objednávek výrazně nižší než během letošního mimořádně teplého června.

**Cena cappuccina nekopíruje výšku platů**

Oblíbeným českým kávovým nápojem je i cappuccino. Jeho cenová mapa se však liší jak od espressa, tak i od průměrné výše výdělku v jednotlivých krajích. *“Na prvním místě sice se 63 korunami zůstává Praha, ovšem hned za ní následuje Karlovarský kraj, navzdory tomu, že jsou zde dlouhodobě nejnižší průměrné mzdy v Česku,”* uvádí Třeslín. V žádném jiném kraji už cena za šálek cappuccina 60 korun nepřekročí. Naopak hned v osmi krajích stačí zákazníkům při objednávce padesátikoruna. Nejlevnější cappuccino pořídíme v Moravskoslezském kraji, cena se pohybuje okolo 45 korun.

**Brno má kofeinovou špičku o dvě hodiny později než Praha**

Kávu si obvykle spojujeme se startem dne – ovšem nejvíce se jich prodá v době oběda a odpoledne. Zatímco v Brně je o espresso největší zájem mezi 14. a 16. hodinou, v Praze špička přichází o dvě hodiny dříve. Pokud se zaměříme na průměrný počet šálků, který se v jednom podniku prodá za hodinu, pak Brno předstihne Prahu jen okolo čtvrté odpoledne, jinak je pražská spotřeba vyšší.

*“První kávu si lidé dávají hned ráno, a to mezi osmou a desátou hodinou. Další dva vrcholy jsou pak kávy k obědu a následně odpolední povzbuzení. Po třetí hodině už počet prodaných espress klesá,”* informuje Maja Vavřačová, která provozuje pražské Bistro Monk.

Storyous také určil počet prodaných šálků kávy, které si hosté během jedné hodiny objednají v jednom podniku. Zatímco v Praze se jich za 60 minut prodá v průměru 28, v Brně je to o dva kusy méně.

**O Storyous:**

Společnost Storyous vytváří komplexní restaurační systém. Cílí především na zjednodušení každodenních úkonů spojených s gastronomickým provozem a automatizaci procesů prostřednictvím propojení s dodavateli či účetními a hotelovými systémy. V současnosti zpracovává 10 procent obratu v české gastronomii. Majitelé restaurací mají odkudkoliv přehled o dění v podniku, o stavu skladu nebo například o příjmech a výdajích. Kromě České republiky působí také v Polsku a Španělsku. Cílem společnosti je stát se vedoucím hráčem v oblasti poskytování pokladních systémů pro gastronomii na evropské úrovni.