Českem hýbe trend venkovních kuchyní. PLANEO zaznamenává nárůst v prodeji kuchyňského vybavení

7.8.2025 - Václav Junek | Crest Communications

Zatímco dříve byla středobodem zahradní zábavy především klasická grilovačka, dnes Češi stále častěji investují do komplexnějšího venkovního zázemí pro přípravu jídla. „Zákazníci hledají řešení, která jim umožní pohodlně vařit, péct, chladit nápoje i servírovat pokrmy – a to vše bez nutnosti neustálého přebíhání do domu," uvádí Dominik Dolejš, marketingový ředitel PLANEO.

VáRoste zájem o multifunkční grily, venkovní lednice, pizza pece nebo designová ohniště. Prodeje zahradních grilů, venkovního nábytku i specializovaných spotřebičů každoročně stoupají o desítky procent, což potvrzují i statistiky PLANEO. *„Tento trend je podle něj patrný nejen v hlavní letní sezoně, ale i v období podzimu a jara, kdy lidé využívají venkovní prostory stále častěji,"* popisuje Dominik Dolejš.

Výběr grilu je pro venkovní kuchyni zásadní. Na trhu dominují tři hlavní typy: grily na dřevěné uhlí, plynové a elektrické. Každý má své výhody i nevýhody. *„Gril na dřevěné uhlí nabídne autentickou chuť i vůni, plynový gril zase ocení začátečníci pro jeho rychlost a jednoduché ovládání. Elektrický gril je ideální tam, kde je omezený prostor nebo možnosti větrání,"* vysvětluje Jiří Zeman, šéfkuchař z IN CATERING Group. Stále větší popularitu získávají také grily na dřevěné pelety, které jsou jednoduché na údržbu, ale dávají pokrmu klasické grilovací aroma. *„Neméně důležité jsou i pracovní plochy – ideálně oddělené na čistou a špinavou část. Pokud to prostor umožní, doporučuji také chladicí box a dřez s přívodem vody, což výrazně zvýší komfort při přípravě i servírování,"* dodává Jiří Zeman.

Součástí moderní venkovní kuchyně jsou čím dál častěji i multifunkční ohniště a pizza pece. *„Zájem o domácí pizza pece vzrostl meziročně více než čtyřnásobně,"* říká Dominik Dolejš. *„Domácí pizza pec je skvělým doplňkem. Zvládnete v ní nejen pizzu, ale i čerstvý chléb nebo pečené maso,"* doplňuje Jiří Zeman.

S rostoucím zájmem o venkovní kuchyně roste i poptávka po praktickém chlazení – kompaktní lednice, boxy na nápoje nebo vestavné chladicí zásuvky jsou dnes samozřejmostí. Klíčová je nízká spotřeba, tichý chod a odolnost vůči venkovním podmínkám. „V posledních dvou letech sledujeme každoroční nárůst prodejů venkovních lednic a chladicích boxů o téměř 20 procent, protože lidé chtějí mít čerstvé suroviny i nápoje vždy po ruce. Hodně zákazníků si ale navenek pořizuje obyčejnou lednici, která k tomu není přímo určena," říká Dominik Dolejš.

Prostorný stůl, pohodlná křesla nebo lavice a možnost zastínění jsou základem každé venkovní kuchyně. Důraz se klade na materiály odolné vůči povětrnostním vlivům – tropické dřevo, kov s povrchovou úpravou, umělý ratan nebo polywood. Oblíbené jsou sestavy pro více osob i praktická skládací řešení pro menší prostory. Výhodou je snadná údržba a dlouhá životnost. *„Lidé často podceňují význam kvalitního nábytku a dostatečného stínění. Pohodlné sezení a ochrana před sluncem jsou základem příjemné atmosféry,"* říká Dominik Dolejš.

Večerní pohodu pod širým nebem podtrhne správné venkovní osvětlení. Kvalitní LED světla, solární lampy nebo světla s pohybovým čidlem zvyšují bezpečnost i komfort. Trendem jsou stmívatelná a

dálkově ovládaná svítidla, která umožní navodit tu správnou atmosféru podle momentální nálady. *„Prodeje venkovního osvětlení rostou každoročně dvouciferným tempem, protože zákazníci kladou stále větší důraz na bezpečnost, atmosféru i úspornost provozu,“* přibližuje Dominik Dolejš.

„Pokud máte omezený rozpočet, investujte nejprve do technického zázemí a kvalitního grilu. Ostatní vybavení, jako je udírna nebo pizza pec, můžete pořídit později. Klíčem k úspěchu je správné plánování a praktičnost,“ shodují se Dominik Dolejš a Jiří Zeman.

Pro více informací o venkovních kuchyních navštivte www.planeo.cz

Kontakt pro média: Václav Junek, Crest Communications a.s., +420 602 464 128, vaclav.junek@crestcom.cz

https://www.crestcom.cz/cz/tiskova-zprava?id=5719