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

7. srpen 2025

**Letní dny lákají trávit čas venku – ať už na zahradě, terase nebo balkoně. S tím souvisí i rostoucí zájem o venkovní kuchyně, které se v posledních letech stávají stále běžnější součástí českých domácností. Podle údajů PLANEO roste poptávka po vybavení pro vaření a stolování pod širým nebem každoročně o desítky procent. Jaké trendy v oblasti venkovních kuchyní právě vedou a na co se při jejich zařizování zaměřit?**

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.

Roste 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*](http://www.planeo.cz)

Václav Junek

Crest Communications a.s.

+420 602 464 128

[vaclav.junek@crestcom.cz](mailto:vaclav.junek@crestcom.cz)