

Lidé chtějí mít stále častěji svatbu venku. **Hospodští se přizpůsobují, dodávají jídlo jako catering**

Jitka Kubíková
Šrámková
redaktorka MF DNES



Svatební stodoly vítězí v souboji s restauracemi

PLZEŇSKÝ KRAJ Doba koronavirová úplně změnila gastronomii. Výsledkem je třeba nová podoba trhu s pořádáním svateb. Zatímco dříve se svatby konaly hlavně v restauracích, dnes jich mají svatebčané většinu ve stodolách a na statcích. Těch v Plzeňském kraji vznikly v posledních letech desítky.

Některé restaurace přišly o 50 procent svateb, některé dokonce o 90 procent. Reakcí některých jejich majitelů bylo, že na nová svatební místa dodávají catering. „Letos odstavím asi 31 svateb. Většina z nich se koná na statcích a ve stodolách,“ uvádí plzeňská svatební koordinátorka Lucie Košíňářová. Dva, tři roky zpátky se podle ní jednalo vyloženě o stodoly, ty ale mezitím dostaly novou tvář, takže teď už jsou to celkem nadčasové objekty, které nabízejí moderní prostředí.

V posledních letech podle Košíňářové vzniklo mnoho nových statků, kde se svatby mohou konat. „Všichni si totiž myslí, že provozovat svatební místo je strašně jednoduché a že výdělek je velký,“ říká koordinátorka.

V Plzeňském kraji sem patří třeba Statek Háječek Hlohovice, statek Darmyšl, statek Slatina v Hostouni, Angusfarm Soběsuky, Svatební stodola Borovy u Přeštic, Stodola Pod Lípou, Statek Keseg, Svatební stodola Týniště, Fara Brixí, 100dola Klatovy, Statek Česká lípa, Stodola mezi smrky, Peckův mlýn, Stodola ve dvoře či Statek Pňovany, což je jen zlomek těchto hlavně svatebních objektů.

Třeba statek Háječek za pronájem prostor i zařízení účtuje od pátečních 11 hodin do nedělních 16 hodin 69 tisíc korun, příští rok to bude 89 tisíc. Přesto už má všechny vikendy od května do září na příští rok obsazené, volné jsou jen termíny na rok 2026.

A proč mají tyto prostory takovou oblibu? „Lidé si myslí, že ušetří. Ale když se pronájem pohybuje od 65 do 100 tisíc a víc, neušetří,“ uvádí Košíňářová. Dříve se podle ní sva-



Nový trend Pro svatební den si páry stále častěji vybírají stodoly na venkově nebo na okrajích měst. Zájem oddat se mimo oficiální svatební síně je patrný i v jiných zemích. Podobných prostor, jako je oblíbená Stodola v Borovech na jižním Plzeňsku, vznikla celá řada. Repró: stodalaborovy.cz

tební hosté obraceli spíš na hospody či sokolovny, kde se sice neplatí nájem, ale platí se pití a jídlo včetně marží, které nejsou třeba u alkoholu úplně nízké. Takže dnes se na tři dny pronajme třeba stodola, a prosecco, víno a další alkohol se koupí z vlastních peněz v akci.

„Lidé tedy rok, dva dopředu sledují akce a mají pocit, že ušetří. Ale při průměrné svatbě o 60 hostech se

pod 250 tisíc korun stejně nedostanou. Dnes jsem měla schůzku s nevěstou a došli jsme k tomu, že nájem stodoly je 45 tisíc, ale s ostatními položkami se dostaneme na 250 tisíc, přitom v této částce není nic extra,“ líčí Košíňářová.

Jednatelka Hotelu a restaurantu Sokolský dům Domažlice Šárka Kunešová uvedla, že kvůli novému trendu pořádat svatby ve stodole či

na statku přišla restaurace sídlící na krásném domažlickém náměstí kousek od zámku a domažlické věže o 90 procent svateb, kterých se zde každoročně konaly desítky. „Teď už máme jen malé svatby,“ posteskla si Kunešová.

Trend přesunu svateb do stodol se podle ní nedá zvrátit, i když svatba v domažlické restauraci pro 60 hostů by nevyšla na 250 tisíc, ale

maximálně na polovinu, přitom by měli hosté vše zajištěné. „Pro svatbu v hospodě mluví to, že se zde hosté nemusí o nic starat. V hospodě se třeba nemůže stát, že by něco došlo,“ uvedla jednatelka restaurace, kde je i hotel pro případné svatební hosty. Že lidé chtějí mít svatbu venku, je podle Kunešové patrné i v zahraničí.

I člen představenstva Asociace ma-

lých a středních podniků a živnostníků České republiky Luboš Kastner konstatoval, že se jedná o trend, který se nedá zvrátit. Hospodám, které přišly o klientelu, doporučil, ať sledují například Instagram, aby věděly, jak se dnes svatby dělají. A nabídkou snoubencům třeba to, že pro jejich hosty uvaří a napečou. „Také mohou oslovit svatební agenty a nabídnout jim nějaký balíček služeb, který je lepší, než nabízejí ostatní,“ podotkl Kastner.

Přesně tou cestou se v době covidu vydala majitelka Zámecké restaurace Horšovský Týn Veronika Baumannová. V době zavřených restaurací začala vařit občerstvení pro silvestrovské oslavy. Lidé si k ní chodili třeba pro tatarák a od té doby připravuje catering pro svatby v zahradách či ve stodolách. „Já jim vše připravím a oni si pro to přijdou,“ říká podnikatelka. Zámecká restaurace ročně organizovala tak dvě desítky svateb, dnes je na zhruba polovičním počtu, ale zbylé tržby si vynahrazuje dodávkami cateringu. „Navíc nemusím mít kvůli svatbě zavřenou restauraci a neutíká mi kšeft, mohu zde obsloužit třeba návštěvníky zámku,“ popsala Baumannová. Ta považuje za svou výhodu, že jí příprava cateringu na svatby vyloženě baví. A to ho připravuje někdy i pro sto lidí. Catering se podle ní dnes snaží dělat víc hospod a restaurací.

„Podnikatelé také mohou udělat v hospodě svatbu, dát svatebčanům slevu za to, že z jejich svatby udělají příběh na Facebook, a vznikne propagační materiál, který může podnik všude možné používat a lidé si ho všimnou,“ poradil Kastner.