

**Česká zemědělská univerzita v Praze**

**Provozně ekonomická fakulta**

**Katedra ekonomiky**



**Bakalářská práce**

**Vývoj pivovaru Nymburk a jeho srovnání s oborem**

**Jan Benák**

© 2012 ČZU v Praze

## Čestné prohlášení

Prohlašuji, že svou bakalářskou práci "Vývoj pivovaru Nymburk a jeho srovnání s oborem" jsem vypracoval samostatně pod vedením vedoucího bakalářské práce a s použitím odborné literatury a dalších informačních zdrojů, které jsou citovány v práci a uvedeny v seznamu literatury na konci práce. Jako autor uvedené bakalářské práce dále prohlašuji, že jsem v souvislosti s jejím vytvořením neporušil autorská práva třetích osob.

V Praze dne 29. 3. 2012

---

## Poděkování

Rád bych touto cestou poděkoval vedoucí mé bakalářské práce paní Ing. Jarmile Peterové, CSc. za odborné vedení, připomínky a rady, které mi v průběhu zpracování této práce poskytla. Rovněž děkuji panu Ing. Josefu Janouškovi z Pivovaru Nymburk s.r.o. za ochotu a poskytnuté cenné informace.

# Vývoj pivovaru Nymburk a jeho srovnání s oborem

---

## Development of Brewery Nymburk and its comparison with branch

Tato bakalářská práce s názvem „Vývoj pivovaru Nymburk a jeho srovnání s oborem“ se zabývá historickým srovnáváním pivovaru Nymburk a celého pivovarského odvětví v České republice. V první části je popsán technologický postup vaření piva a potřebné suroviny pro výrobu. Dále je popsána historie pivovarství v České republice. Ve vlastní práci dochází ke srovnání pivovaru Nymburk v kategoriích celková produkce piva, sortiment, modernizace provozu nebo podíl exportu na celkové produkci. Práce opisuje soudobé trendy ve výrobě a distribuci piva.

**Klíčová slova:** pivo, chmel, slad, trh, produkce

### Summary

This bachelor's work called „Development of Brewery Nymburk and its comparison with branch“ mainly focus on historical comparison od Brewery Nymburk with whole brewery branch in Czech Republic. In first part there is a description of technological procedures of beer brewing and needed ingredients. In its labour it is compared Brewery Nymburk in disciplines of whole production, range of products, machinery modernisation or ratio of export to whole production. This labour describes nowadays trends in production and distribution of beer.

**Keywords:** beer, hop, malt, market, production

<b>1.</b>	<b>Úvod.....</b>	<b>9</b>
<b>2.</b>	<b>Cíl práce a metodika .....</b>	<b>10</b>
<b>2.1.</b>	<b>Cíl práce .....</b>	<b>10</b>
<b>2.2.</b>	<b>Metodika .....</b>	<b>10</b>
<b>3.</b>	<b>Literární rešerše .....</b>	<b>11</b>
<b>3.1.</b>	<b>Základní informace o pivu .....</b>	<b>11</b>
3.1.1.	Co je to vlastně pivo? .....	11
3.1.2.	Chmel.....	11
3.1.3.	Slad .....	12
3.1.4.	Technologický postup výroby piva .....	13
<b>3.2.</b>	<b>Mílové právo neboli „Hájemství“ .....</b>	<b>15</b>
<b>3.3.</b>	<b>Druhy piv .....</b>	<b>15</b>
<b>3.4.</b>	<b>Historie pivovarnictví na území České republiky .....</b>	<b>17</b>
3.4.1.	Současný stav pivovarnictví v České republice.....	19
3.4.2.	Vývoj produkce a vývozu českého pivovarství.....	20
<b>3.5.</b>	<b>Daňová politika .....</b>	<b>22</b>
<b>3.6.</b>	<b>Spotřeba a výroba piva v České republice.....</b>	<b>23</b>
<b>4.</b>	<b>Praktická část .....</b>	<b>26</b>
<b>4.1.</b>	<b>Historie podniku.....</b>	<b>26</b>
4.1.1.	Zakládací listiny pivovaru Nymburk .....	26
4.1.2.	Nymburský pivovar, zapsané společenstvo s ručením obmezeným .....	26
4.1.3.	Družstevní pivovar v Nymburce, zapsané společenstvo s ručením obmezeným .....	27
4.1.4.	Jednota, okresní družstvo v Nymburce, zapsané společenstvo s ručením obmezeným .....	27
4.1.5.	Zdůvodnění a vysvětlení výstavů v nymburském pivovaru do roku 2000 .....	28
<b>4.2.</b>	<b>Investice do technologií (zvýšení hospodárnosti provozu a jeho modernizace) .....</b>	<b>31</b>
<b>4.3.</b>	<b>Modernizace vozového parku .....</b>	<b>33</b>
<b>4.4.</b>	<b>Sortiment pivovaru Nymburk.....</b>	<b>34</b>
<b>4.5.</b>	<b>Struktura produkce pivovaru Nymburk .....</b>	<b>37</b>
4.5.1.	Struktura produkce podle skupin piv.....	37

4.5.2. Struktura produkce podle obalu.....	38
4.5.3. Podíl exportu na produkci pivovaru Nymburk.....	40
<b>5. Závěr .....</b>	<b>42</b>
<b>6. Seznam použité literatury .....</b>	<b>44</b>

# 1. Úvod

Tato bakalářská práce se nazývá „Vývoj pivovaru Nymburk a jeho srovnání s oborem“. Po mnoho desetiletí se Česká republika a potažmo české země chápou jako stálý producent kvalitního piva s velkou a rozsáhlou tradicí. Od založení prvních několika průmyslových pivovarů v polovině devatenáctého století, kde bylo „znovuobjeveno“ spodní kvašení, české pivovarnictví jako odvětví stabilně rostlo. Tento růst byl pozastavován světovými válkami ve století dvacátém nebo hospodářskou finanční krizí ve století jednadvacátém. České pivovary se vždy snažily o co nejlepší kvalitu a to se jim se svým rozvojem jak technologickým, tak ekonomickým dařilo. Velké změny nastaly po roce 1989, kdy došlo k otevření trhu a mnohé české pivovary se staly součástími nadnárodních společností. To ve většině případů znamenalo technologický přechod na výrobu tzv. europiva z cylindrokónických tanků nebo zavření provozu. Ve skupině středních pivovarů zůstával trend stejný a to zvyšovat kvalitu piva za použití základních tří surovin – vody, chmele a ječného sladu bez nahrazování spilky a ležáckého sklepa technologií CK tanků.

Po změnách v roce 1989 se také pro podniky velikosti pivovaru Nymburk objevily možnosti sdružování do společností, jako je Český svaz malých a středních pivovarů. Tato skutečnost umožnila otevřená jednání o problémech v pivovarském odvětví.

V současné době se pivovary středních rozměrů zaměřují ve svém obchodním počínání na oblast takzvaně „pod komínem“, což znamená okruh kolem třiceti kilometrů od samotného pivovaru a dále se snaží dostávat své produkty na pulty supermarketů, kde se nejlépe dostanou ke koncovému spotřebiteli. Další významnou cestou v obchodní oblasti je prodej piva v zahraničí, kde má české pivo velmi dobré jméno.

České pivovarství má svá specifika, která velmi často pramení z konzervativnosti českého konzumenta piva, jenž není ochoten přijímat nové druhy produktů.

## **2. Cíl práce a metodika**

### **2.1 Cíl práce**

Hlavním cílem této bakalářské práce je srovnání současné ekonomické situace podniku Pivovar Nymburk s.r.o. s celým pivovarským odvětvím v České republice. Za další cíl bylo stanoveno vyhodnotit situaci vůči dodavatelům surovin, odběratelům produktů, srovnání sortimentu, balení a cen s konkurencí v České republice.

### **2.2. Metodika**

Práce se skládá z literární rešerše a vlastního hodnocení výše uvedených činností. Literární rešerše je napsána na základě prostudované odborné literatury, která je vypsána v seznamu použité literatury. Praktická část je sestavena na základě konzultace s odborníky, pracovníky pivovaru Nymburk, posouzení firemních finančních výkazů a dat získaných z Českého statistického úřadu. V této práci je hodnoceno také daňové zatížení pivovarů v závislosti na velikosti výstavu a také změny daňové politiky po vstupu České republiky do Evropské unie. Výsledky jsou znázorněny graficky, jsou popsány a objasněny změny v jednotlivých letech, aby byly jasně znatelné rozdíly v daňové politice. V práci je též zahrnut popis inovací a modernizací provozu pivovaru a také technologie výroby piva a množství surovin potřebné k jeho výrobě. Analýza se zabývá i porovnáním Pivovaru Nymburk s.r.o. s konkurencí v oblastech výstavu, cenové politiky, modernizace provozu, balení produktů, či distribuci. V závěru bakalářské práce je popsána současná situace podniku na trhu.



## 3. Literární rešerše

### 3.1. Základní informace o pivu

#### 3.1.1. Co je to vlastně pivo?

„Pivo je slabě alkoholický nápoj vyráběný z obilného sladu, vody a chmele. Z těchto tří základních složek se pivo vyrábí působením mikroorganismů - pivovarských kvasinek. Takto vyrobený nápoj se po nalití do sklenice projevuje kompaktní pěnou a svou charakteristickou hořkostí, která se dociluje chmelem nebo přípravky z něho vyrobenými (pelety, granuláty).“ [3]

Nebo můžeme též použít oficiální legislativní poučku o významu slova „ pivo“. Pivo je dle Vyhlášky MZe ČR č. 335/1997 Sb., pěnivý nápoj vyrobený zkvašením mladiny, připravené ze sladu, vody, neupraveného chmele, upraveného chmele nebo chmelových produktů, který vedle kvasným procesem vzniklého alkoholu (etylalkoholu) a oxidu uhličitého obsahuje i určité množství neprokvašeného extraktu. Slad lze do výše jedné třetiny hmotnosti celkového extraktu původní mladiny nahradit extraktem cukru, obilného škrobu, upraveného ječmene, pšenice nebo rýže a pouze u piv ochucených může být obsah alkoholu zvýšen přidavkem lihovin nebo ostatních alkoholických nápojů. [8]

#### 3.1.2. Chmel

Chmel je surovina používaná výhradně pro výrobu piva, jež se právě svou typickou hořkostí a dalšími svými specifickými vlastnostmi výrazně liší od ostatních nápojů. Podle barvy rozeznáváme piva světlá a tmavá. Podle koncentrace extraktu v mladině, dříve nazývané stupňovitostí, se připravují piva 10%, 11% a 12%, v menší míře piva s nižší, či vyšší koncentrací. Obsah alkoholu v běžných pivech odpovídá přibližně třetině hodnoty extraktu původní mladiny, tzn. v desítkách jsou 3 % a ve dvanáctkách asi 4 % hmotnostní. Existují i piva nealkoholická pro řidiče s koncentrací alkoholu do 0,5 % nebo piva pro diabetiky s minimem po prokvašení zbylých sacharidů. [3]

### 3.1.3. Slad

Další typickou surovinou pro výrobu piva je obilný slad, v Čechách a na Moravě výhradně připravován ze sladovnického ječmene. Pro světlá piva se připravuje světlý slad, často celosvětově nazývaný plzeňský nebo český (třída piv „Pils“). Tmavá piva se připravují z tmavých neboli mnichovských sladů a ze sladů karamelových. [3]

Výroba sladu sestává z máčení ječmene, klíčení neboli sladování a sušení. Při máčení stoupne obsah vody v zrně z původních 10 % - 15 % na 40 % - 47 %. Tím vzniknou podmínky pro klíčení zrna a současně syntézu a aktivaci biokatalyzátorů - enzymů. Při klíčení se mění složení zrna působením komplexů enzymů, postupně se aktivizujících v obilkách. [3]

Ty štěpí vysokomolekulární látky na nízkomolekulární sloučeniny, které se v průběhu sušení sladu a následné výroby piva podílejí na tvorbě typických sensorických vlastností. Štěpením bílkovin uvolněné aminokyseliny jsou také základními živinami pro kvasinky během kvašení piva. Při klíčení se také degradují obalové části škrobových zrn ječmene. Škrob je tak zpřístupněn účinku hydrolytických enzymů, které jej rozštěpí na zkvasitelné cukry. Toto tzv. zcukření však probíhá až při výrobě piva ve varně pivovaru. Změny dalších složek ječmene při sladování, jako neškrobových polysacharidů, polyfenolů a lipidů, jsou důležité především pro plynulý průběh technologie výroby piva, ale i pro kvalitu finálního produktu. [3]

Po dokončení klíčení, které trvá 5 - 7 dní, se vzniklý produkt, tzv. zelený slad, suší. Sušením (hvozděním) s nejvyššími dotahovacími teplotami 80°C až 85°C při výrobě světlých sladů se v zeleném sladu postupně sníží obsah vody z původních asi 40 % na 3 % až 5 % a vznikne sladovatelný slad. Upravenou regulací vzestupu teplot a úbytku vláh se při sušení ve sladu vytvářejí optimální hladiny typických barevných a aromatických látek, především lanoidinů, které jsou reakcí vzájemných reakcí jednoduchých sacharidů a aminokyselin. [3]

Výroba tmavého sladu se od světlého liší v závěrečných fázích klíčení, kdy se působením vyšších teplot, než při přípravě světlého sladu, vytvoří v zeleném sladu značné množství jednoduchých látek. Upraveným režimem vzestupu teplot sušícího vzduchu ke klesající vláze ve sladu vyššími dotahovacími teplotami blížící se 100°C v závěru hvozdnění se zajistí intenzivní tvorba barevných látek a vzniká tmavý slad. Další typy tzv. karamelových sladů, jež se používají pro přípravu speciálních tmavých piv se používá například technologie pražení zvlhčeného sladu při teplotách 120°C až 180°C. [3]

#### 3.1.4. Technologický postup výroby piva

Výroba piva se skládá z přípravy mladiny, z hlavního kvašení, z dokvašování a zrání piva. Následují závěrečné úpravy piva, jako je filtrace, případně pasterace a stabilizace, a nakonec stáčení piva do transportních nádob jako jsou lahve, sudy, či plechovky.

Výroba piva začíná ve varně, která je srdcem pivovaru. Po smíchání rozemletého sladu s vodou, což se nazývá vystírání, se buď celý objem, ale nejčastěji jen jedna třetina, tzv. rmut, postupně zahřívá na technologicky důležité teploty. Tím se docílí převedení škrobu a dalších látek extraktu sladu do roztoku a hlavně rozštěpení škrobu sladovými enzymy na nízkomolekulární látky, především na cukry zkvasitelné pivovarskými kvasnicemi. Toto rmutování se opakuje zpravidla dvakrát. Považují-li se jednotlivé rmuty, jedná se o dekokční postupy používané především při výrobě spodně kvašených piv. Dekokční rmutování je varní postup typický pro české pivovarství. Infuzní postupy přípravy mladiny bez povařování rmutů s nejvyšší teplotou okolo 78°C se uplatňují při výrobě tzv. svrchně kvašených piv, která se v Čechách a na Moravě přestala vyrábět v polovině 19. století. [3]

Po odrmutování se odseparují zbytky sladovnického mláta ve scezovací nádobě na sladinovém filtru, čímž se získá první podíl sladiny, tzv. předek. Mláto se pak vyluhuje teplou vodou a výluh, tzv. výstřelek, se míchá s předkem. Vzniklá sladina se vaří v průměru 90 minut s diferencovaně dávkovaným chmelem nebo chmelovými přípravky a získá se mladina. Kromě rozpuštění a izomerace pryskyřic chmele, kterou se tyto

pryskyřice mění na sensoricky výrazně hořké sloučeniny, odpaří se při chmelovaru přebytečná voda a mladina získá potřebnou koncentraci pro určitý druh piva. Při varu mladiny vznikají rovněž další barevné látky a z roztoku se vysrážejí nestabilní vysokomolekulární koloidy, především bílkoviny ve formě křkavité sraženiny, která se nazývá lomem. Uvařená mladina se ochladí na tzv. zákvasnou teplotu, přidají se pivovarské kvasnice, tzv. várečné, a probíhá první fáze kvašení piva, jež se nazývá hlavním kvašením. Podle použitých kvasnic rozeznáváme svrchní nebo spodní kvašení. Spodní pivovarské kvasinky kvasí při nižších teplotách 5°C až 10°C a v závěru kvašení sedimentují na dně kvasných nádob. Svrchní kvasinky kvasí při 15°C až 25°C a jsou naopak vynášené vzniklým oxidem uhličitým k hladině a hromadí se zde v tzv. dece. Hlavní kvašení trvá v průměru 7 až 10 dnů, zkracuje se při vyšších teplotách a prodlužuje se při nižších teplotách kvašení. Během hlavního kvašení vznikají z metabolismu kvasinek alkohol, oxid uhličitý a tzv. vedlejší metabolity kvašení (estery, vyšší alkoholy, mastné kyseliny atd.). Na vzájemném poměru jejich koncentrací závisí sensorická kvalita piva, ale i charakteristický buket určité značky piva. Následuje druhý úsek kvašení piva - dokvašování a zrání. Na rozdíl od hlavního kvašení probíhá okolo nižších teplot (až okolo 0°C) a za mírného přetlaku. Doba dokvašování se pohybuje okolo jednoho až tří měsíců u tradičních výrob a zkracuje se až na pouhý týden při moderních intenzifikovaných postupech. [3]

Cílem dokvašování a zrání je nasycení piva oxidem uhličitým, vyčerením a optimalizace spektra sensoricky významných těkavých látek. Zralé pivo se filtruje, aby bylo čiré a stáčí se do přepravních obalů, nejčastěji lahví, sudů, či plechovek. V novější době se zvyšuje biologická trvanlivost piva zařazením tepelného zásahu, tzv. pasterace. Pro několika měsíční až roční garance se speciálními stabilizátory v pivu snižuje množství vysokomolekulárních polypeptidů a polyfenolů, které jsou nejčastější příčinou předčasné tvorby nebiologických, tzv. koloidních zákalů piva. [3]

## 3.2. Mílové právo neboli „Hájemství“

Panovník, šlechta i bohatí obyvatelé měst – patricijové brzy rozeznali ekonomický význam vaření piva a začali postupně omezovat práva k jeho vaření. Zatímco ve 13. století si mohl pivo vařit každý, kdo na to měl finanční prostředky a potřebné prostory, ve 14. století už začalo omezování volného vaření piva. [12]

Králem založená města dostala tzv. právo jedné míle (staročeská míle 7,52976 km). To znamená, že v obvodu jedné staročeské míle od hranic města nesměl nikdo vařit pivo, nikdo ho nesměl ani dovážet, prodávat, či konzumovat jiné pivo než to pocházející z daného města. A dále nikdo ani nesměl vlastnit zařízení k vaření piva, nesměl pěstovat chmel ani provozovat sladovnu. [12]

Šlo tedy o formu monopolního postavení města, či jeho šlechty na prodej piva v jasně vymezeném okruhu kolem městských hradeb.

Takové výhody si města tvrdě hlídala a pokud zjistila porušení mílového práva, vyslala na provinilce ozbrojené komando, které s použitím násilí rozbíjelo zařízení venkovských domácích pivovárků, kácelo chmelnice a vylévalo uvařené pivo. [12]

Porušení tohoto práva se trestalo poměrně tvrdě. Měšťan přišel o všechny výsady měšťana v jeho městě, dostal citelnou pokutu a pivo mu bylo samozřejmě zabaveno. Mílové právo dostávala postupně všechna města. Je zajímavostí, že v Praze získala dříve toto právo Malá Strana (v r.1330), než Staré Město pražské, které ho získalo až v roce 1341. [5]

## 3.3. Druhy piv

V současné době existuje tak široká paleta druhů a kategorií piv, že její zevrubné rozebrání by bylo velmi problematické. Pro zjednodušení můžeme piva zásadně rozdělit na dva typy a to svrchně a spodně kvašená. Základní rozdíl v těchto dvou typech spočívá v tom, že ve spodně kvašených pivech kvasnice pomalu klesají ke dnu, kde vytvářejí

souvislou vrstvu, u svrchně kvašených piv jsou kvasnice pomalu vynášeny vzhůru k povrchu. V České republice se, až na výjimky, vaří pouze pivo spodně kvašené. Základním druhem je pivo plzeňského typu (Pils), který je reprezentován světlým ležákem. Světlým ležákem rozumíme světlé pivo o koncentraci původní mladiny 11 – 12 %, s dobrou plností, výraznou hořkostí a dobrou pěnivostí. Bývá obvykle vařeno dvourmutovým dekokčním způsobem a je středně prokvašeno. U nás je takto vyrobena většina piv a odlišnosti vznikají použitím surovin, jejichž kvality se lokálně a meziročně mění.

Podle obsahu původního extraktu mladiny se piva podle potravinového zákona dělí na:

**lehká** – do 7,99 % extraktu původní mladiny

**výčepní** – 8,00 – 10,99 % extraktu původní mladiny,

**ležáky** – 11,00 – 12,99 % extraktu původní mladiny,

**speciální** – nad 13,00 % extraktu původní mladiny. [11]

Dále se u nás můžete setkat s dalšími druhy piv, které povětšinou směřují k užší skupině spotřebitelů.

**Pivo se sníženým obsahem alkoholu:** pivo s obsahem alkoholu nejvýše 1,2 % objemových (1 % hmotnostních). Toto pivo nesmí být požíváno řidiči.

**Nealkoholické pivo:** pivo s obsahem alkoholu nejvýše 0,5 % objemových (0,4 % hmotnostních), určené pro řidiče.

**Pivo se sníženým obsahem cukrů (dia-pivo):** hluboce prokvašené pivo s obsahem zatěžujících sacharidů nejvýše 7,5 g.l-1 a bílkovin 4,0 g.l-1. Je určeno převážně pro diabetiky.

**Pšeničné pivo:** pivo vyrobené s podílem extraktu pšeničného sladu vyšším než jedna třetina hmotnosti celkově dodaného extraktu.

**Kvasnicové pivo:** pivo vyrobené dodatečným přídatkem malého podílu rozkvašené mladiny do hotového piva v průběhu stáčení. Obsahuje rozptýlené živé kvasinky.

**Bylinné pivo:** pivo vyrobené s přídatkem části bylin, dřevin nebo jejich extraktů.

**Lehké pivo:** piva s obsahem původního extraktu mladiny do 7,99 % nebo hluboce prokvašené pivo s obsahem využitelné energie nejvýše 1300 kJ.l-1. [11]

Tyto rozdíly vedou následně k různé úrovni jak výrobních nákladů, tak i výsledných cen.

### 3.4. Historie pivovarnictví na území České republiky

Prvním dochovaným dokladem o vaření piva v českých zemích je nadační listina prvního českého krále Vratislava II. z roku 1088, kterou kolegiatnímu kostelu na Vyšehradě přiděluje desátku chmele na vaření piva. Je více než pravděpodobné, že v Čechách se pivo vařilo již před tímto rokem. Vařením piva se v prvních dobách českého pivovarnictví zabývaly ženy, pivo se vařilo ve světnici a kvasilo v tzv. pivních hrncích v komorách. Domácí pivovárky tak vznikaly i v různých klášterech. Je pochopitelné, že panovníci se snažili výrobu piva využít i ve svůj finanční prospěch a královským městům, aby posílili jejich moc, udělovali výsadu „právo vaření piva“ [3], jak je uvedeno výše v této práci.

Historicky se odhaduje, že v 16. století bylo v Čechách asi 3 000 pivovárků, městských, klášterních a šlechtických, výroba piva však měla řemeslný charakter. V 18. století pokrokový český sládek F. O. Poupě bojuje za vyšší kvalitu českého piva a kromě jiného je známá jeho zásada: pšenici na koláče, oves pro koně a jen ječmen na pivo. [12]

Předminulý věk označujeme někdy za století páry. Provozy, po generace sládků zařízené na namáhavý ruční pohyb, mohly být náhle modernizovány zavedením parou poháněných strojů a mechanismů. V té době se u nás opět objevuje metoda fermentace mladiny „na spodní“, která byla uplatněna v Plzni v tamním gruntu zakládaném měšťanském pivovaře. V našich krajinách se kvašení spodním způsobem užívalo již ve

středověku, ale tento styl byl postupem let opouštěn a zapomenut, až plzeňským sládkem Grollem našel do Čech opět cestu. Ba co více, během několika desetiletí totálně obrátil dosavadní zvyklosti ve svůj prospěch. Podstatnou změnou staronového kvasného postupu byla potřeba lednic a jimi vychlazených kvasíren a sklepů. Pivovary, které na daný způsob přistoupily, čekala nelehká cesta výstavby velkých prostorů k ledničním úkonům. Ruku v ruce se zrušením propinačního práva došlo k hromadnému zavírání pivovarů. Na přelomu 19. a 20. století pracovalo na území dnešních středních Čech necelých 120 pivovarů, což byla méně než polovina stavu z dob tereziánských. [4]

Musíme ovšem podotknout, že v druhé polovině 19. století vzniklo mnoho dnes významných pivovarů, které byly stavěny na „zeleném drnu“, a tím splňovaly současné technologické podmínky. Byl založen Smíchovský Staropramen (1869), pivovar Gambrinus v Plzni (1869), pivovar Velké Popovice (1874), pivovar Nymburk (1895) a pivovar Budějovický Budvar (1895) a také známé moravské pivovary Přerov (1872) a Starobrnno (1872). Zprůmyslnění pivovarství bylo provázeno postupnou koncentrací výroby. V polovině 19. století je v Čechách 1 052 pivovarů a jejich počet se dále snižuje na 666 pivovarů v roce 1912, 526 po 1. světové válce a na 260 pivovarů v r. 1946. [4]

V padesátých letech zůstala v provozu na území středních Čech už pouhá čtyřicítka pivovarů, navíc koncentrovaných do několika národních podniků. Po řadě strukturálních změn se z nich vykrystalizovala skupina vedená co Středočeské pivovary, národní podnik, se sídlem ve Velkých Popovicích. Psal se rok 1960 a počet jednotlivých podniků činil pouhých 24 zástupců s pivovarskou produkcí. [4]

Zásadní zlom v dalším vývoji pivovarského průmyslu v České republice nastává po roce 1989. V tomto roce bylo v Českých zemích v provozu již jen 71 pivovarů, které vyrobily celkem 18,2 mil. hl piva. Místo plošného direktivního řízení se rozvíjí konkurenční prostředí mezi privatizovanými pivovary, které se převážně ustanovily buď jako akciové společnosti nebo jako společnosti s ručením omezeným. Ani pivovarský průmysl se nemohl před rokem 1989 rozvíjet dynamicky podle svých potřeb a neměl ani pro své obnovy dostatek finančních prostředků. Přesto ovšem došlo ke konsolidaci pivovarství. Rok 2007 byl pro české sladařství i pivovarství nejlepším rokem v celé



historii výroby piva na našem území. Podílely se na tom jak objem sladu vyprodukovaného českými sladovny, tak i produkce pivovarů v České republice (ČSPAS, 2008).

Je nutné ovšem podotknout, že i přes výborné výsledky situace neznamena růst. Většina velkých průmyslových pivovarů, jako je např. Pilsner Urquell (SAB-Miller), či Staropramen (Starbev group company), již není česká, ale jejich kapitál je v rukou zahraničních vlastníků. Obdobná situace panuje i v odvětví sladařském (sladovny Soufflet, dříve Tchecomalt group).

#### 3.4.1. Současný stav pivovarnictví v České republice

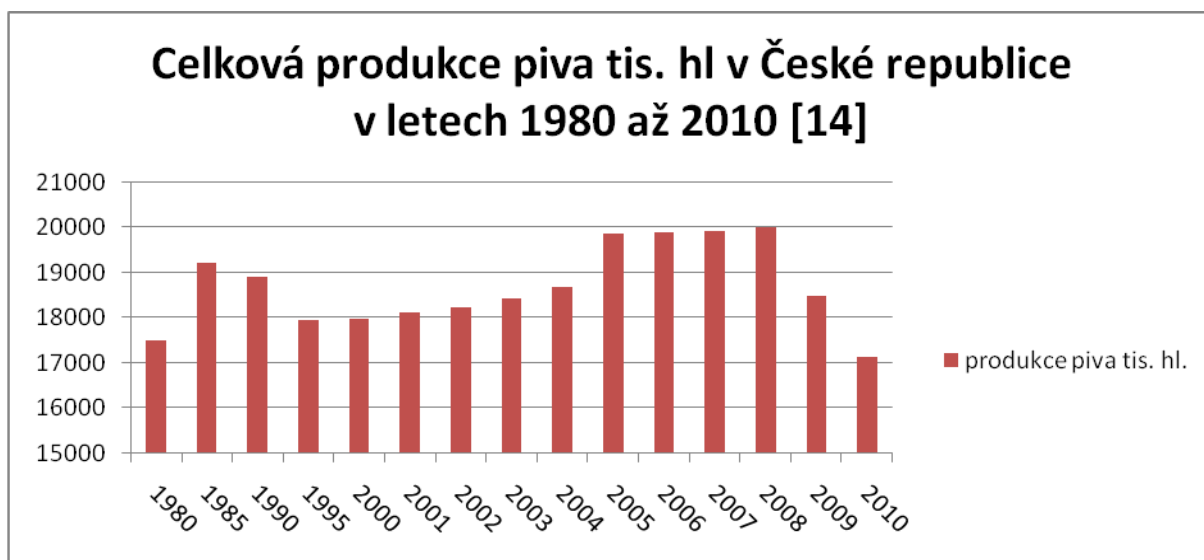
V roce 2008 i na pivovarský průmysl dolehla světová hospodářská krize a až do roku 2011 docházelo ke snižování produkce, kdy došlo podle ČSPS k obratu a produkce opět začala růst. V roce 2010 se uvařilo celkem 17,1 mil. hl piva, což bylo o 7,9 % méně než v roce 2009, především vinou velkých značek. Za hlavní důvod poklesu produkce je uváděno snížení počtu turistů a zvýšení spotřební daně k lednu 2010. Podle odhadů pivovarníků se zahraniční turisté mohou na tuzemské spotřebě piva podílet až z jedné pětiny. [2]

Nejvíce v roce 2010 klesla produkce výčepních piv, která byla bezmála o 13 % meziročně nižší. Tuto skutečnost můžeme vysvětlit tím, že řetězce supermarketů doplnily svůj sortiment o levnější produkci ze zahraničí, například z Polska, která ovšem kvalitou nestačí tuzemské produkci. Pro spotřebitele je pozitivní, že i přes pokles výroby stoupá nabídka značek. Celkový počet značek má stoupající trend. Dle údajů ČSPS stále více tuzemských spotřebitelů dává přednost lahvovému pivu před pivem točeným. Tento trend souvisí zejména se změnou životního stylu společnosti, kdy lidé stále častěji pijí pivo jinde než v hospodách a restauracích. Před deseti lety se nadpoloviční většina piva dostávala ke spotřebitelům v sudech, tento podíl postupně klesl na 45 % v roce 2010. Naopak podíl lahví trvale stoupá, v roce 2010 dosáhl téměř 49 %. Skleněné lahve v současné době tvoří 46 % všech obalů. Podíl PET lahví, který byl před třemi lety prakticky nulový, se loni přiblížil 3 %. Do umělohmotných lahví pivo plní stále více pivovarů, i ty které tento obal

ještě před pár lety zásadně odmítaly. Lze předpokládat, že v roce 2011 nadále poroste spotřeba nealkoholických piv a nákup piva v PET lahvích. [2]

V roce 2010 vařilo pivo 46 průmyslových pivovarů a 110 mini a restauračních pivovarů. Od roku 1990 ukončilo svoji činnost 25 pivovarů. V roce 2011 se předpokládá, že se zvýší počet minipivovarů o 4 a také poroste počet restaurací s tankovým pivem. [2]

Graf č. 1



Zdroj: ALTOVÁ, M. Situační a výhledová zpráva-čmel a pivo, MZe ČR 2011

### 3.4.2. Vývoj produkce a vývozu českého pivovarství

České pivovarnictví zažilo v posledních letech dobu poklesu. Nicméně až do roku 2008 neustále rostlo. V roce 2007 dosáhla celková produkce piva 19 897 tis. hektolitrů, což byl oproti roku 2006 růst o 0,56 %. V tomto roce se do zahraničí vyvezlo 3705,9 tis. hektolitrů piva, což byl oproti roku 2006 nárůst o 1,6 %. Podobných výsledků bylo dosaženo i v roce 2008, kdy bylo uvařeno 19 980 tis. hl piva, což byl růst o 0,42 % a vyvezlo se 3705,0 tis. hl piva, což znamenalo 3,2% růst. Zásadní zlom nastal v roce 2009,

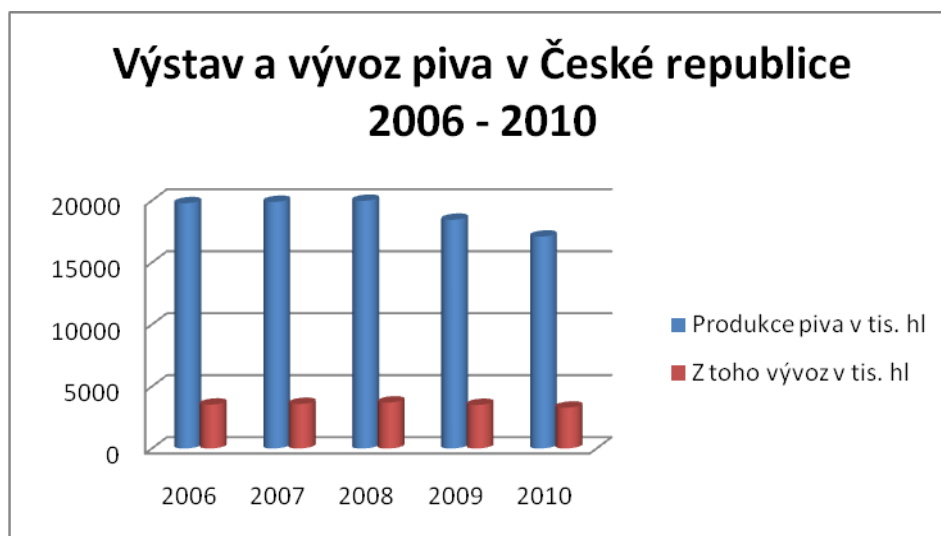
kdy i na odvětví pivovarské dolehly finanční problémy spojené s celosvětovou hospodářskou krizí. Celé odvětví vyprodukovalo 18 451 tis. hl piva, což znamenalo pokles o 7,7 % a vyvezeno bylo o 5,2 % méně než v předchozím roce 2008, a to znamenalo export v objemu 3512,7 tis. hl piva. Podobných výsledků bylo dosaženo i v roce 2010, kdy bylo celkem vyprodukováno kolem 17 100 tis. hl piva, což znamenalo pokles o 7,9 % a vyvezeno bylo 3295,4 tis. hl piva, což znamenalo 6,2% pokles. Vývoj produkce a exportu je znázorněn na grafu č. 2.

Vývoj produkce piva a vývozu v ČR

Tabulka č. 1

Rok	2006	2007	2008	2009	2010
Produkce piva v tis. hl	19787	19897	19980	18451	17100
Z toho vývoz v tis. hl	3535,7	3591,8	3705,9	3512,7	3295,4
Z toho vývoz v %	18,14	18,05	18,55	19,04	19,27
Změna produkce v tis. hl	x	110	83	-1529	-1351
Změna produkce v %	x	0,56	0,42	-7,7	-7,9
Změna vývozu v tis. hl	x	56,1	114,1	-193,2	-217,3
Změna vývozu v %	x	1,6	3,2	-5,2	-6,2

Zdroj: ALTOVÁ, M. Situační a výhledová zpráva-chmel a pivo, MZe ČR 2011  
a vlastní výpočty



Zdroj: ALTOVÁ, M. Situační a výhledová zpráva-chmel a pivo, MZe ČR 2011

### 3.5. Daňová politika

Spotřební daň z piva upravuje zákon č. 353/2003 Sb., o spotřebních daních, ve znění pozdějších předpisů. Zákon vymezuje užívané pojmy, základ daně, sazby daně (včetně úlev pro malé nezávislé pivovary) a ustanovení k daňové povinnosti. Pivo je daněno základní sazbou 32 Kč/hl a za každé % původní mladiny. Sazba daně byla v roce 2010 změněna poprvé od roku 1998. Malým nezávislým pivovarům je poskytována daňová úleva podle roční výroby piva. Podle § 82, odst. 1) je malým nezávislým pivovarem pivovar, jehož roční výroba piva, včetně piva vyrobeného v licenci, není větší než 200 000 hl a splňuje tyto podmínky:

- a) není právně ani hospodářsky závislý na jiném pivovaru,
- b) nadzemní ani podzemní provozní a skladovací prostory nejsou technologicky, či jinak propojeny s prostory jiného pivovaru.

Pivovary splňující tyto podmínky mohou využít daňovou úlevu, která představuje 10 % základní sazby za každých 50 tis. hl roční výroby oproti horní hranici, nejvýše do 50 % hodnoty základní sazby daně pro pivovar do výstavu 10 tis. hl/rok. Výše daně u piva konkrétní koncentrace vyjádřené v procentech, které bylo uvedeno do volného daňového oběhu, se vypočítá jako součin množství tohoto piva v hektolitrech a příslušné výše procenta koncentrace a základní nebo snížené sazby. [1]

Sazby a výpočet daně z piva podle § 85 odst.

Tabulka č. 2

Kód nomenklatury	Sazba daně v Kč/hl za každé celé procento extraktu původní mladiny					
	Základní sazba	Snížené sazby pro malé nezávislé pivovary				
		Velikostní skupina podle výroby v hl ročně				
		do 10 000 včetně	nad 10 000 do 50 000 včetně	nad 50 000 do 100 000 včetně	nad 100 000 do 150 000 včetně	nad 150 000 do 200 000 včetně
2203, 2206	32,00 Kč	16,00 Kč	19,20 Kč	22,40 Kč	25,60 Kč	28,80 Kč

Zdroj: ALTOVÁ, M. Situační a výhledová zpráva-chmel a pivo, MZe ČR 2010

Daň z přidané hodnoty upravuje zákon č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, ve znění pozdějších předpisů. Zákonem jsou upraveny daně na zboží, nemovitosti a služby za podmínek stanovených tímto zákonem. Od ledna 2010 jsou nově stanoveny sazby DPH, základní sazba daně je 20 % a snížená sazba 10 %. Snížené sazbě DPH (tj. 10 %) podléhá kapitola 12 celního sazebníku (mimo jiné chmelové šišťice) a kapitola 1302 (mimo jiné šťávy a výtažky z chmele). [1]

### 3.6. Spotřeba a výroba piva v České republice

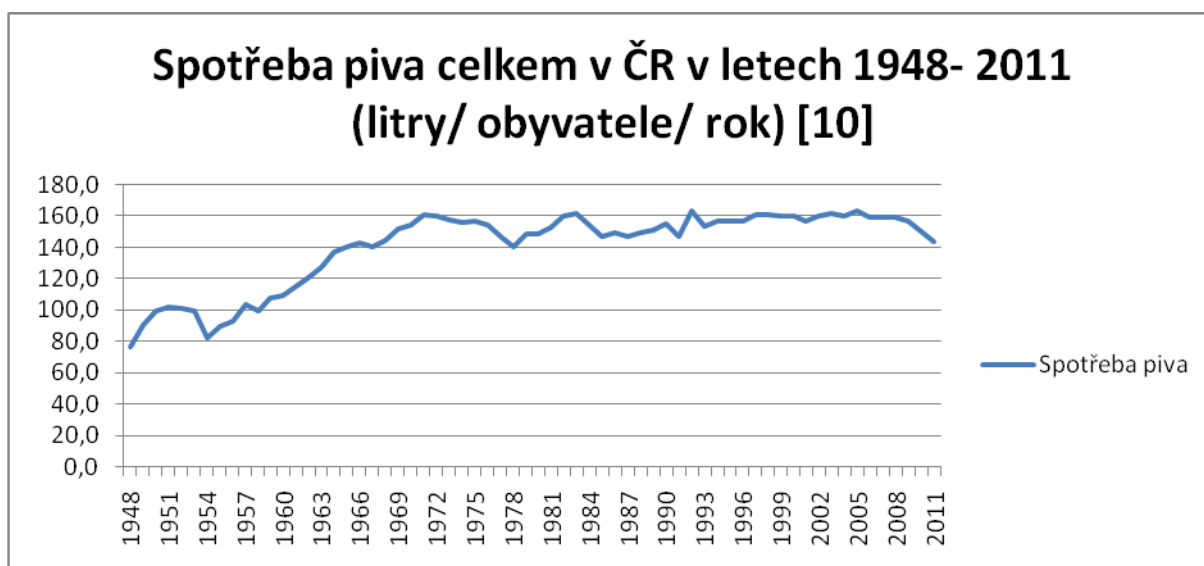
Pivo je podle mnohých jeden z našich národních symbolů. Nemalé množství cizinců přijíždí do České republiky za pivní turistikou. Možná i proto se „České pivo“ stalo ochrannou známkou v rámci Evropské unie jako zeměpisné označení a musí samozřejmě splňovat daná kritéria. Těmi jsou:

- piva musí být uvařena v České republice,
- musí mít objemový obsah alkoholu mezi 2,6 % a 6,0 %,
- musí být vyrobeno tradiční technologií spodního kvašení,
- musí být vyrobeno z tradičních surovin českého původu.

Směle můžeme připustit, že pivo k České republice patří jako k Rusku vodka, k Irsku whiskey, či k Francii víno.

Konzumace a výroba kvalitního piva má v českých zemích po staletí dlouhou tradici a proto není divu, že Češi se dlouhodobě drží na špici žebříčku v množství vypitého piva na obyvatele. Podle Českého statistického úřadu se dlouhodobě drží okolo 160 litrů piva ročně na jednoho obyvatele. Samozřejmě, že na spotřebě se podílejí svým dílem i zmínění cizinci a to podle statistik Českého statistického úřadu 15 % až 20 %. Určit přesná čísla je ovšem velmi obtížné, ba dokonce nemožné. V současné době je tendence konzumace piva lehce klesající, jak můžeme vidět v grafu níže.

Graf č. 3



Zdroj: Český statistický úřad

Průměrný Čech tedy vypije za rok 160 litrů piva. Je nasnadě srovnávat tento výkon s ostatními zeměmi a to nejen v rámci Evropy, ale i celého světa. [13]

Na druhém místě za Českou republikou se nacházejí Irové se 131,1 litry na hlavu na rok a na třetím místě Němci, se 110 litry na hlavu na rok. [13]

Je vhodné ovšem podotknout, že konzumace piva má často i oblastní charakter, protože pivo se obecně více konzumuje v Čechách než na Moravě či Slezsku, ale průměr je počítán z celé České republiky. Čili kdyby byly Čechy samostatný stát, měly by patrně ještě vyšší průměrnou spotřebu na rok a na hlavu. Obdobný příklad můžeme aplikovat na Německo a jeho spolkovou republiku Bavorsko. Podle odhadů se v Bavorsku spotřeba blíží až 200 litrům na rok a obyvatele. Nutno též dodat, že Češi jsou, co se týká konzumace piva, velkými patrioty. V průzkumech bylo dokázáno, že domácí značku nad dovozovými preferuje přes 90 % Čechů, což je více než dvojnásobek evropského průměru. Stejně národnostní preference vykazují též Belgičané či Němci. Naopak větší vstřícnost k zahraničním pivům projevují severské národy. V případě nymburského pivovaru to lze jen potvrdit, jelikož pivovar má několik dlouholetých partnerů ve Švédsku a Finsku. [Interní zdroje pivovaru]

## 4. Praktická část

### 4.1. Historie podniku

#### 4.1.1. Zakládací listiny pivovaru Nymburk

„... jelikož sládek p. Čeněk Ruck 1. listopadu 1895 pivovar várečnictva odevzdati zamýšlí a od dalšího ustupuje, aby se pivovar převzal do vlastní režie. K tomu cíli, aby poněkud rekonstruován býti mohl, aby se vypsala subskripce na 250 várečních podílů po 400 zlatých, což rovná se kapitálu 100 000 zlatých.“ [4]

Zprávy o jednání o rozšíření pivovaru dosud měšťanstvu právovárečenskému v Nymburce patřícím 14. července 1894. V červenci roku 1894 začaly přípravy k vytvoření akciové společnosti Nymburský pivovar. Jak se můžeme dočíst výše ze zprávy o jednání o rozšíření pivovaru dosud měšťanstvu právovárečenskému v Nymburce patřícím, první kroky vedly k vypsání 250 várečných podílů po 400 zlatých. Někdy na počátku roku 1895 navrhl nymburský advokát a významný regionální politik JUDr. Václav Krouský, aby byl nymburský pivovar přeměněn na společnost s ručením omezeným. To se stalo a výnosem c. a k. krajského soudu v Mladé Boleslavi č. 2064 ze dne 29. dubna 1895 byl konstituován Nymburský pivovar, s. r. o. Jak jsme se dočetli, Akciová společnost nebyla nikdy ustanovena, ale je možné, že přesto nějaké zatimní listy v počtu 250 ks nebo i nějaká akcie ve skice mohla existovat. [9]

#### 4.1.2. Nymburský pivovar, zapsané společenstvo s ručením obmezeným

Společnost byla zapsána do rejstříku 29. 4. 1895. Kapitál je doposud nezjištěný, až v roce 1936 je uveden ve výši 1. 482. 000 a do roku 1944 zůstal beze změny.

Společnost postavila nový pivovar a sladovnu na jaře 1897 a první výstav byl proveden 19. 3. 1898. Poté byla zastavena činnost starého právovárečného pivovaru, který byl znám již před rokem 1327, resp. vznikl v roce 1710. Někdy ke konci roku 1948 je uváděna změna na Družstevní pivovar Nymburk, z.s.s.r.o. Hlasování podílů pravděpodobně na jeden podíl jeden hlas. Podíly vydány na jméno. [9]



<b>Označení emisí</b>	<b>Datum a nominál</b>	<b>Podchyceno</b>	<b>Počet ks</b>
• PA0280 – emise:	1895 - bez určení Kč	NEZNÁMÁ	?
• PA0281 – emise:	1939 - bez určení Kč	NEZNÁMÁ	?
• Zatímní listy:	doposud neznámá emise, pravděpodobně nedochovány		
• Dluhopisy:	pravděpodobně nikdy neemitovány		

#### 4.1.3. Družstevní pivovar v Nymburce, zapsané společenstvo s ručením obmezeným

Změnu pod tímto názvem doposud uvádí pouze jeden pramen a tedy není vyloučeno, že ke změně názvu nebo formy nikdy nedošlo. Ostatní prameny uvádějí, že po roce 1948 se stal pivovar součástí sdružení místních podniků, proto nelze uvedenou společnost považovat za reálnou. Záznamy z roku 1949 však uvádějí níže uvedenou společnost. [9]

#### 4.1.4. Jednota, okresní družstvo v Nymburce, zapsané společenstvo s ručením obmezeným

Společnost vznikla asi v letech 1948 - 1949. Kapitál doposud v pramenech uveden není. Společnost převzala pivovar a provozovala ho asi v letech 1949 - 1951. Poté přešel pod Polabské pivovary, národní podnik. V roce 1952 vznikl samostatný podnik Nymburský podnik, n. p., aby byl v roce 1958 začleněn pod Středočeské pivovary, n. p.. Po roce 1991 byl privatizován a začleněn pod Pivovary Bohemia Praha, a. s. Od roku 1993 vyrábí pod firmou Pivovar Nymburk, spol. s. r. o. [9]

<b>Označení emisí</b>	<b>Datum a nominál</b>	<b>Podchyceno</b>	<b>Počet ks</b>
• PA0282 - emise:	1949 - bez určení Kčs	NEZNÁMÁ	?
• Zatímní listy:	doposud neznámá emise, pravděpodobně nedochovány		
• Dluhopisy:	nikdy neemitovány		

#### 4.1.5. Zdůvodnění a vysvětlení výstavů v nymburském pivovaru do roku 2000

Hned první sezónu, tj. v roce 1900, kdy pracoval nový pivovar již samostatně, byl dosažen výstav 21 075 hl. Stoupající křivka výroby nymburského piva nutně znamenala potřebu rozšířit exportní možnosti. Díky dravé a agresivní politice správního výboru došlo k tomu, že nymburské pivo odebírala značná část hostinců v regionu. Finanční těžkosti hostinských i prozíravá obchodní politika pivovaru přispěla k tomu, že samotný pivovar se stal majitelem několika desítek hostinců. Úspěšné a slibné začátky moderního pivovarnictví v Nymburce přetrhlo vypuknutí 1. světové války. Rekvírování ječmene pro potřebu armády spolu s nedostatkem chmele a sladu způsobilo snad největší pokles výroby piva v celé několikasetleté historii nymburského pivovarnictví. V kampani 1916 až 1917 činil výstav piva 600 hl, což při srovnání s předválečnou produkcí o objemu 25 000 hl a více působí skutečně děsivě. Teprve v roce 1925 se množství vyrobeného piva ustálilo na své předválečné hodnotě. Kolem roku 1927 po zvýšení odbytu a po seznání, že třicet let staré stroje již plně nevyhovují, přistoupila správní rada k renovaci strojů a zařízení. Toto úsilí bylo korunováno úspěchem a v obchodním roce 1928 až 1929 byla poprvé překročena hranice 30 000 vyrobených hl piva za rok. V roce 1931 se podařil představenstvu nymburského pivovaru brilantní tah, když zřídil v Kolíně stáčírnu piva, ve které se za první rok činnosti stočilo 1 695 hl. [4]

Můžeme-li posoudit na základě dokumentů dopad hospodářské krize v letech 1929 až 1933 na výrobu piva v Nymburce, shledáme jen nepatrný pokles. Jestliže celkový pokles výroby piva v celostátním průměru činil v letech 1932 až 1933, tedy v období vyvrcholení krize, řádově 10 %, v Nymburce se jednalo o pouhých 4,4 %. A to také o něčem svědčí. Dalo by se říct, že nymburské pivovarnictví vyšlo z hospodářské krize vítězně, protože jestliže v roce 1927 uvádí Státní úřad statistický Nymburský pivovar, pokud se týče výroby piva, na 69. místě z 331 pivovarů, v roce 1935 to je již 47. místo mezi 320 pivovary a v roce 1937 48. místo z 309 činných pivovarů. [4]

Druhá světová válka znamenala, ostatně jako každá jiná, hrubé zásahy do pivovarnického podnikání. Již v listopadu 1939 bylo vyhlášeno omezení stupňovitosti piva, které po několika dílčích změnách vyústilo v nařízení, že od 2. června 1940 se nesmí vyrábět pivo

nad 8° a celková roční produkce piva nesmí přesáhnout 80 % předválečné výroby. V podobném duchu byly i další restriktivní opatření říšského protektorátního ministerstva hospodaření. [4]

Výstav pivovaru Nymburk v letech před a po 2. světové válce

Tabulka č. 3

Rok	Celkový výstav	Tempo růstu
1935	29 022	100 %
1940	27 689	95,4 %
1945	22 275	80,4 %
1950	26 860	120,5 %

Zdroj: Interní zdroje Pivovaru Nymburk s.r.o.

Jak můžeme v tabulce výše vidět, v posledních letech války opravdu došlo ke snížení celkové produkce na 80 % produkce předválečné, ovšem v roce 1950 již produkce dosahuje více jak 120 % předválečné produkce. Bohužel podle dostupných údajů můžeme srovnávat pouze v intervalech po pěti letech – bereme tedy v potaz období 1940 až 1945. Tato skutečnost byla výsledkem rozhodnutí říšského protektorátního ministerstva hospodaření, jak je uvedeno výše, aby mohly být ušetřené suroviny použity pro válečné potřeby.

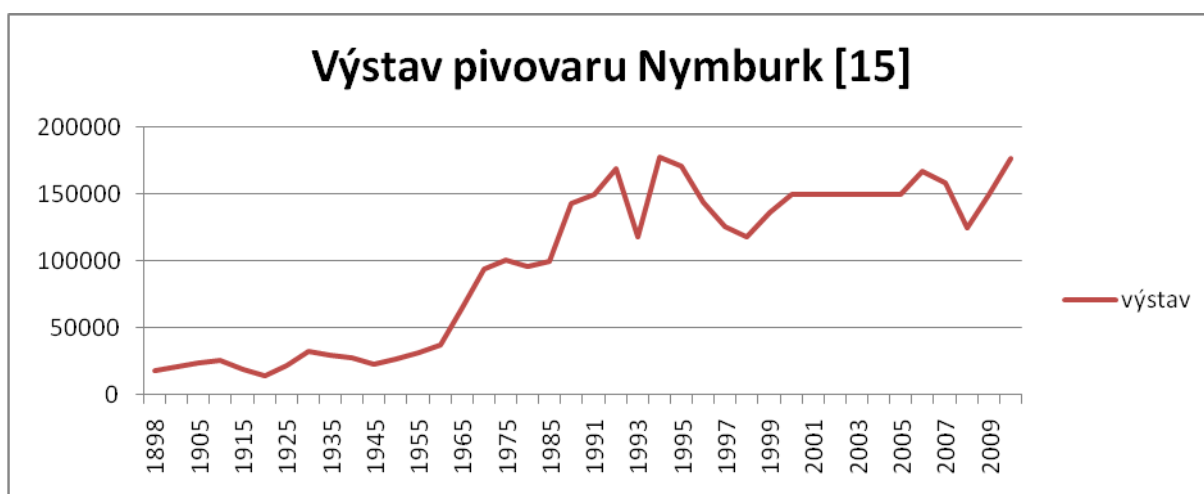
Po skončení války se pivovar dostal v rámci znárodnění do národní správy. Funkci správce vykonával až do komunistického puče v únoru 1948 František Hrabal, otec světoznámého spisovatele Bohumila Hrabala, který v Nymburce prožil dětství.

Od roku 1948 se stal pivovar nejdříve součástí sdružení místních podniků a posléze byl začleněn do Polabských pivovarů Kolín, n. p. Ani toto uspořádání netrvalo dlouho, protože po několika měsících byl založen národní podnik Nymburské pivovary, který sdružoval pivovary v Nymburce, Dobrovici, Dymokurech, Brandýse nad Labem a Mělníce. [4]

V roce 1955, kdy se stávající uspořádání ukázalo jako nevýhodné, přešel pivovar opět do Polabských pivovarů Kolín. Své pevné a stálé místo v československém pivovarnictví získal pivovar Nymburk v roce 1958, kdy se stal součástí Středočeských pivovarů n. p. Velké Popovice. V rámci tohoto sdružení poprvé překročil výstav piva v 60. letech hladinu 50 000 hl za rok a v roce 1975 jubilejních 100 000 hl. Během společenských a hospodářských změn na konci osmdesátých let došlo také k reorganizaci n. p. Pivovary Velké Popovice do Pivovarů Velké Popovice, s. p. [4]

Po roce 1989 se stal nymburský pivovar součástí skupiny Pivovary Bohemia, a. s., Praha. Tato akciová společnost sdružovala kromě nymburského pivovaru také pivovary Podkovář, Kutná Hora, Benešov, sodovkárnu Příbram a stáčírnu a sladovnu Kralupy nad Vltavou. V současné době je Pivovar Nymburk spol. s r.o. zcela samostatný a stal se členem svazu malých nezávislých pivovarů.

Svaz malých nezávislých pivovarů sdružuje společnosti s celkovým výstavem do 200 tis. hl ročně. Členové Svazu malých nezávislých pivovarů jsou tyto: Hotel, pivnice, minipivovar PEGAS Brno, Městský pivovar Štramberk, Měšťanský pivovar v Poličce, Pivovar a restaurace U Fleků, Pivovar Broumov, Pivovar Černá Hora, Pivovar Eggenberg, Pivovar Janáček, Pivovar Náchod, Pivovar Nymburk, Pivovar Svijany, Pivovar Vyškov, Pivovarský dům, Rodinný pivovar v Chodové Plané, Top Hop - FARMA „CHMELAŘ DEŠTNICE“, Žatecký pivovar. Tato skupina si klade za cíle zejména zachování tradic spojených s výrobou piva a sladu; podporu regionálního turismu – propojování „Pivních tras“ nebo legislativní podporu malých a středních pivovarů v rámci Evropské unie.



Zdroj: Průvodce českými pivovary, komerční příloha /30. Zář 2010/ k Deníku střední Čechy

Jak si můžeme z grafu povšimnout, od roku 2000 se výstav téměř výlučně drží těsně pod hladinou 150 tis. uvařených hektolitrů za rok. Zdůvodnění hledejme v daňové politice, kdy pivovary s výstavem vyšším než 150 tis. hektolitrů za rok mají sazbu daně 28,80 Kč/hl za každé celé procento extraktu v původní mladiny oproti 25,60 Kč/hl u pivovarů s výstavem v intervalu 100 tis. hl až 150 tis. hl.

## 4.2. Investice do technologií (zvýšení hospodárnosti provozu a jeho modernizace)

Na počátku devadesátých let 20. století, kdy probíhaly bouřlivé privatizace, probíhaly podobné děje i v nymburském pivovaru. Kvůli předchozím majetkovým problémům nebyla možná ani postupná modernizace provozu. Na počátku devadesátých let se ovšem začalo s obezřetnou obměnou v té době již beznadějně zastaralých a neekonomických technologií.

Jako jedna z prvních obměn v roce 1992 byla instalace nové lahvárenské linky italsko-české provenience se štítkovým výkonem 24 000 lahví za hodinu. V té době bylo do lahví stáčeno až 60 % celkové produkce nymburského pivovaru a to pouze pro tuzemský trh.

Další obměnou v provozu bylo nainstalování nové nerezové varny v roce 1996 vyrobenou strojírnami Pacov. Nahradila desítky let starou varnu vyrobenou z mědi. Tímto krokem byl vyřešen asi největší problém v tehdejší pivovare, protože řešil nedostatečnou kapacitu dosavadní varny. Nová varna měla technologické schopnosti uvařit denně až pět várek mladiny po 200 hl, čímž dalece překonala předešlou zastaralou varnu. Instalací nové varny došlo také k zefektivnění výroby úsporou energií, zvýšením produktivity práce a zvýšením výtěžnosti surovin.

V roce 1998 se uskutečnila instalace nové filtrační stanice, což mělo příznivý účinek na trvanlivost a mikrobiální stabilitu všech druhů piv. Filtrační kontrola ukazuje i na minimální množství kvasinek, mléčných bakterií, plísní a jiných nežádoucích kontaminantů, či patogenních látek, které by mohly mít nežádoucí účinky na jakost a trvanlivost piva. V souvislosti s odbouráním nákladné pasterizace hotového piva bylo nutné modernizovat i stávající plnič, kde bylo nutné zvýšit úroveň hygieny a sanitace, tzn. muselo proběhnout několikanásobné mytí všech segmentů a vytvoření technologických přestávek pro bleskovou sanitaci i během stáčecího dne.

Během roku 1999 nymburský pivovar jako jeden z prvních začal se stáčením piva do 1,5 litrových PET lahví. Týdně pivovar stočil a prodal 20 hl až 30 hl a to nejen v regionu, ale i v Praze. Vedení pivovaru ovšem od této technologie upustilo. Důvodem ukončení stáčení piva do tohoto obalu byla jeho ne hospodárnost. V roce 1999 se cena jedné prefabrikované PET lahve pohybovala kolem 5 Kč, což byla vyšší částka než za láhev běžnou, skleněnou s tím rozdílem, že běžná, skleněná (zálohovaná) láhev se do provozu vrátila průměrně i desetkrát, zatímco PET láhev vratná nebyla. Dalším z aspektů byl i částečný pokles zájmu odběratelů a v případě dalšího provozu i nutnost investic do dalších návazných technologií.

V březnu roku 2002 nymburský pivovar investoval do další modernizace provozu zakoupením zařízení mikrofiltrace. Dříve se požadovaná devadesátidenní trvanlivost piva dosahovala pasterací, čili rychlým zahřátím a postupným ochlazováním nápoje, čímž došlo

k odstranění všech mikroorganismů. Tato nová cesta je pro pivo mnohem šetrnější a pivo je proto chutnější, současně dochází k citelné úspoře energií.

V roce 2005 pivovar investoval do technologie kontinuálního sledování jakosti piva, řízeného automaticky počítačem. Eliminoval tak možnost chyby lidského faktoru při kontrole jakosti piva. Tento systém monitoruje jakost, jak název napovídá, 24 hodin denně.

Během roku 2006 pivovar pořídil novou mycí linku, která je ekonomičtější a šetrnější k životnímu prostředí díky menší spotřebě přípravků potřebných pro umytí lahví a zbavení jich starých etiket. Mycí prostředek je používán po delší dobu a též nedochází k tak velkému úniku zbytkového louhu do výplachové vody. Ve spojení s modernizací vykladače lahví došlo k úspoře jednoho pracovního místa, neboť modernizované stroje obsluhuje pouze jeden pracovník.

Porovnání ekonomické náročnosti provozu mycích linek

Tabulka č. 4

	Spotřeba páry kg/h	Spotřeba vody m <sup>3</sup> /h	Příkon el.en. v kW
<b>(Stará) Kontima</b>	665	7,5	34
<b>(Nová) Athena</b>	315	3,5	30

Zdroj: Interní zdroje pivovaru

V tabulce výše můžeme vidět srovnání ekonomické náročnosti provozu dvou mycích linek, vyrobených v NATE a.s. Chotěboř se stejnými výkonovými parametry, tzn. 24 000 lahví za hodinu. Při modernizaci linky typu Kontima na Athena došlo k velmi významné úspoře páry a to více než o polovinu, spotřeba vody klesla téměř o polovinu a mírně klesla i spotřeba elektrické energie.

### 4.3. Modernizace vozového parku

Od roku 2000 dochází k průběžné obměně vozového parku, kdy byla nahrazena hygienicky nevyhovující nekrytá vozidla značky LIAZ a Avia, která měla vysokou spotřebu pohonných hmot, novými moderními vozy značky DAF plnící emisní normy EURO IV a EURO V.

	Nosnost v tunách	Spotřeba 100km/l	Spotřeba 1tkm/l	Náklady 1tkm/l
LIAZ valník	8,5	29	0,034	<b>1,13</b>
DAF valník	7,5	23	0,03	<b>1,01</b>
LIAZ tahač	24	45	0,019	<b>0,62</b>
DAF tahač	24	35	0,015	<b>0,48</b>

Zdroj: Interní zdroje pivovaru

Jak můžeme vidět ve výše uvedené tabulce, došlo modernizací u přepravy na valnících (regionální rozvoz) k průměrné úspoře na 1 tkm zhruba 10,6 % nákladů. U přepravy kamionové došlo modernizací k úspoře více než 22,5 % nákladů. Pro dopočet nákladů bylo použito průměrných cen motorové nafty k 31. 12. 2011 a to 33 Kč/l.

V roce 2008 byly zakoupeny nové vysokozdvizné vozíky značky Linde poháněné elektřinou, dají se tedy nabíjet během noci za výhodnější ceny za elektrickou energii. Nahradily v téměř celém provozu zastaralé stroje značky Desta poháněné plynem, které zůstaly v provozu jako záložní stroje.

#### 4.4. Sortiment pivovaru Nymburk

V nymburském pivovaru se v současné době vaří šest druhů piv světlých, jeden druh piva tmavého a několik druhů pivních speciálů. Výrobní sortiment pivovaru je velmi pestrý a je záhodno popsat jednotlivé značky podrobněji.

##### **Doktorova 8°**

Je hluboce prokvašené pivo s nižší plností a jemnou hořkostí. Vysoký říz a čistá vůně docilují vysoké pitelnosti a příjemné svěží chuti. Poměrně nízký obsah alkoholu 3,4 % předurčují toto lehké pivo například pro horké letní dny. Toto pivo je pojmenované po Dr. Gruntorádovi, předsedovi Správní rady Pivovaru v dobách, kdy v nymburském pivovaru žil Bohumil Hrabal.



### **Postřižinské výčepní**

Je středně prokvašené pivo se střední plností a jemnou hořkostí. Příjemný říz a čistá vůně zaručují osvěžující chuť. Má jen o 0,1 % větší obsah alkoholu než Doktorova 8°, čili 3,5 %, ovšem má jiné chuťové charakteristiky díky střední prokvašenosti a vyšší plnosti. Vaří se již od roku 1997 a hlavními odběrateli jsou především velké obchodní řetězce, které ho odebírají i pod jinými značkami, např. Staročech, Nymburk Lager Beer.

### **Pepinova desítka**

Je tradiční středně až hluboce prokvašené výčepní pivo s vyváženou chutí a jemnou hořkostí. V letech 1999-2000 se toto pivo stáčelo též do 1,5 litrových PET láhví, jak je uvedeno výše. Má obsah alkoholu 4,1 %, což je stejná hodnota, jako má etalon třídy Gambrinus světlé výčepní. Pivo je pojmenováno po strýci Bohumila Hrabala, Josefu Hrabalovi, jehož ztvárnil ve filmu Postřižiny Jaromír Hanzlík.

### **Tmavý ležák**

Je jedenáctistupňové středně prokvašené pivo s výbornou plností a středním řízem. Při jeho výrobě se přidává bavorský, karamelový a barevný slad. Tato kombinace surovin dodává pivu charakteristickou karamelovou až nasládlou chuť s příjemně sametovou hořkostí. Jeho obsah alkoholu je 4,3 %, což je méně než u světlé jedenáctky a to kvůli jinému způsobu kvašení. Toto pivo získalo pivovaru již mnoho ocenění na významných českých degustačních soutěžích. V nedávné době například 1. místo na Žatecké dočesné v kategorii tmavý ležák nebo 3. místo na Pivu České republiky v Českých Budějovicích ve stejné kategorii.

### **Postřižinské pivo 11%**

Je jedenáctistupňové středně až hluboce prokvašené pivo s výraznou plností, vysokým řízem, čistým chmelovým aroma a výraznou plnou hořkostí. Má obsah alkoholu 4,7 %. Toto pivo se dříve prodávalo pod obchodní značkou Zlatovar. S tímto pivem se také nejčastěji setkáte v restauracích, kde se točí Postřižinské pivo.

### **Francinův ležák**

Je prémiové středně až hluboce prokvašené pivo s vysokým řízem a bohatou pěnivostí. Charakteristická je plná mírně nasládlá chuť s příjemně hořkým dozníváním. Má obsah alkoholu 5,1 % a je pojmenován po nevlastním otci Bohumila Hrabala Františkovi. S tímto produktem se můžete setkat i v zahraničí, jelikož je exportován pod značkou Gold Bohemia Beer. Mnozí si mohou toto pivo pamatovat ještě pod názvem Polaban.

### **Něžný barbar**

Je třináctistupňový polotmavý speciál, který přidáním speciálního sladu získává příjemný karamelový nádech a sytou jantarovou barvu. Má stupňovitost 5,3 % a je pojmenován podle novely Bohumila Hrabala stejného názvu. Tento produkt také slavil úspěchy na degustačních soutěžích. Například první místo na Žatecké dočesné 2011 v kategorii Speciální pivo polotmavé nebo druhé místo na Pivu České republiky v Českých Budějovicích v kategorii Polotmavé pivo.

### **Bogan**

Je třináctistupňové světlé, hluboce prokvašené speciální pivo s plnou vyváženou chlebnatou chutí a příjemnou výraznou hořkostí a je nejsilnější pivo vyráběné v nymburském pivovaru mimo speciály. Jeho jméno vychází z přezdívky Bohumila Hrabala – Bogan.

### **Sváteční speciál**

Je čtrnáctistupňový světlý speciál s osobitou chmelovou vůní a sytou pivní chutí zakončenou příjemně harmonickou hořkostí, vařený ke svátečním příležitostem, jako jsou Vánoce nebo Velikonoce. Má obsah alkoholu 5,8 %.

## 4.5. Struktura produkce pivovaru Nymburk

### 4.5.1. Struktura produkce podle skupin piv

Jak bylo popsáno v předchozí kapitole, pivovar Nymburk má rozsáhlý sortiment vařených piv. Všechna produkována piva můžeme rozdělit do čtyř základních skupin a to na piva *lehká*, *výčepní*, *ležáky* a *speciály*. Jak bylo uvedeno v literární rešerši, rozdíl v těchto skupinách spočívá v obsahu extraktu v původní mladině. Sortiment pivovaru Nymburk tedy lze podle této metodiky rozdělit následovně:

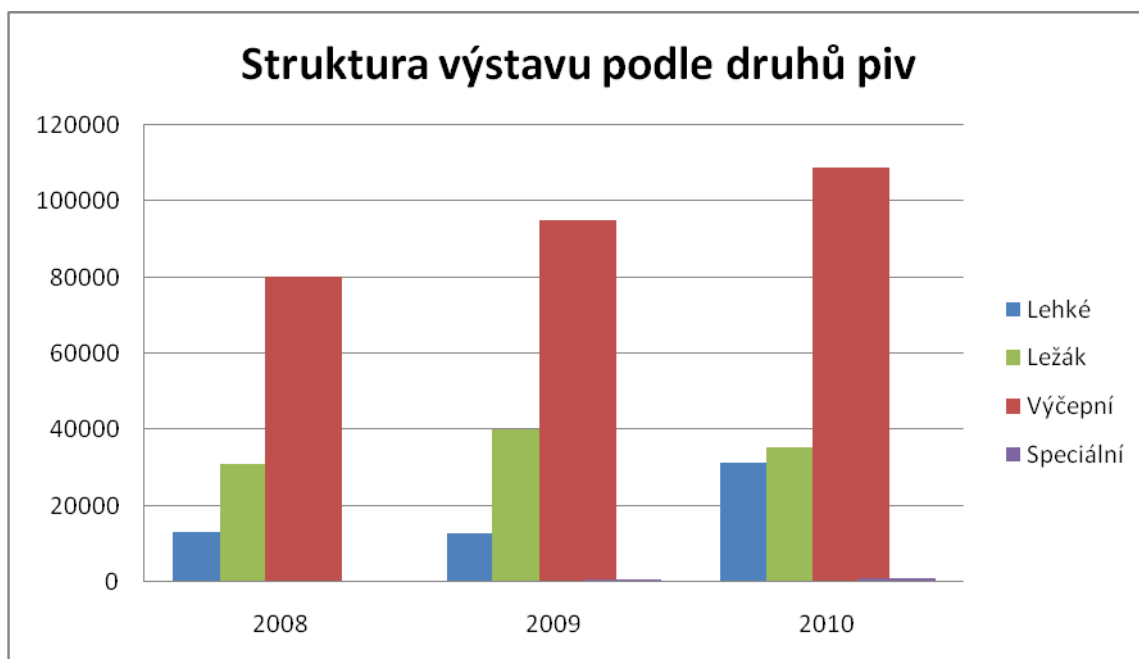
**Lehká piva:** Doktorova 8°

**Výčepní piva:** Postřižinské výčepní, Pepinova 10°

**Ležáky:** Tmavý ležák, Postřižinské pivo 11%, Francinův ležák

**Speciály:** Něžný barbar, Bogan, Sváteční speciál

Vzhledem k tomu, že největšími odběrateli produkce Pivovaru Nymburk jsou supermarkety, je většina výstavu prodávána jako piva výčepní, která jsou pro supermarkety nejlukrativnější. Tato skupina tvořila v roce 2010 více jak 64 % z celkové produkce pivovaru. Meziročně se produkce výčepních piv zvýšila o 14,5 %. V roce 2009 byl podíl výčepních piv na výstavu 62 %. Druhou největší skupinou v produkci pivovaru je skupina ležáků. Ty v roce 2010 zaujímaly 20 % celkové produkce pivovaru. Meziročně ovšem zaznamenaly pokles produkce o 12 %. Další významnou skupinou jsou piva lehká. O ně v posledních letech také projevíly zájem řetězce supermarketů. Jejich podíl na produkci pivovaru v roce 2010 byl 18 %, což představuje meziroční růst o téměř 146 % oproti roku 2009. Poslední a nejmenší skupinou jsou piva speciální. Jejich produkce se dlouhodobě pohybuje pod 1 % celkové produkce, ovšem jejich obliba stoupá – meziročně se jejich produkce zvýšila o 84 %. Tento nárůst lze odůvodnit startem výroby nového produktu v roce 2010 - Něžného barbara.



Zdroj: Vnitřní zdroje Pivovaru Nymburk s.r.o. a vlastní výpočty

Při srovnání celého pivovarského odvětví sledujeme, že zde existuje trend klesajícího objemu výčepních piv, což ovšem můžeme chápat jako celkové snížení vyrobené produkce v posledních letech. Ne tak v nymburském pivovaru, kde došlo k růstu produkce výčepních piv meziročně (2009 – 2010) o 14,5 %. Velký růst produkce zaznamenala také piva lehká, což je opět důsledek poptávky supermarketů. Naopak celoodvětvově roste produkce ležáků, která meziročně mírně stoupla, ovšem v pivovaru Nymburk klesla o 12 % mezi léty 2009 a 2010. Velký nástup ovšem zaznamenala piva speciální, kterých pivovar uvařil meziročně o 84 % více. Je to v souladu s celoodvětvovým trendem, kdy roste nabídka a objem výroby speciálních piv.

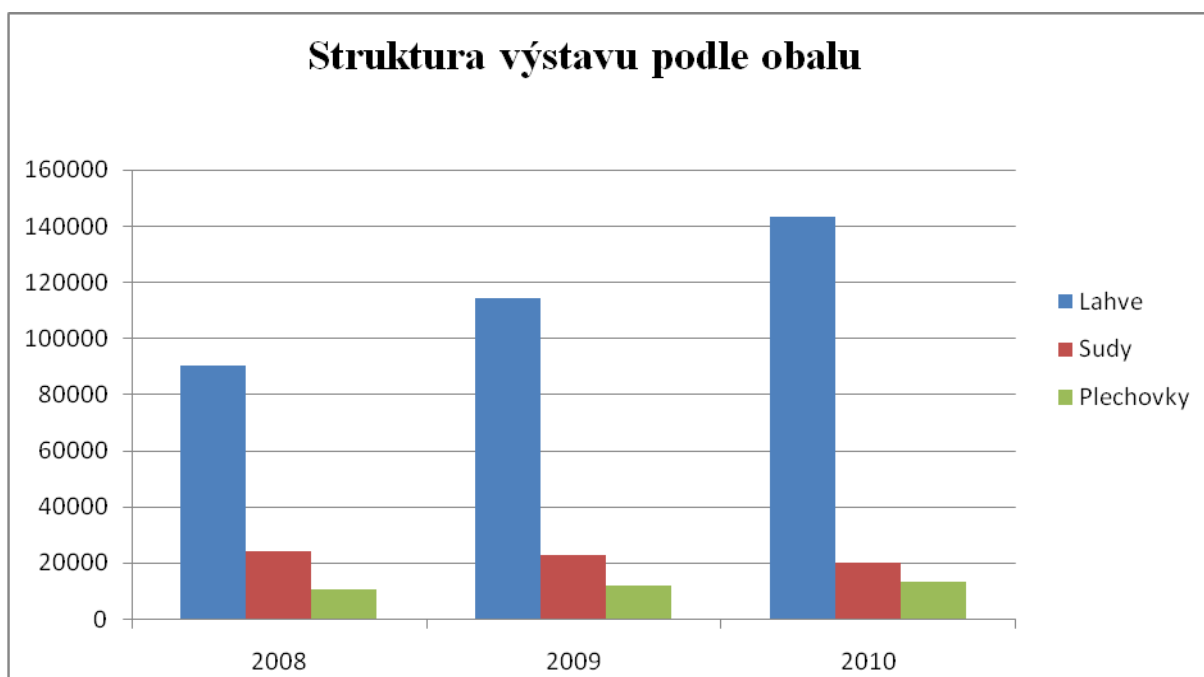
#### 4.5.2. Struktura produkce podle obalu

Pivovar Nymburk distribuuje svoji produkci v lahvích (0,33 l a 0,5 l), sudech (KEG 30 l a 50 l) a plechovkách (0,5 l). Jak je také uvedeno výše, největšími odběrateli produkce pivovaru Nymburk jsou řetězce supermarketů, které upřednostňují odběr v lahvích a v menší míře v plechovkách. Největším podílem na výrobě jsou tedy lahve, které tvoří přes

80 % výstavu v roce 2010, což je od roku 2009 růst o 25,6 %. Druhý největší objem produkce je distribuován v KEG sudech, ty v roce 2010 tvořily 11 % produkce. Objem produkce prodávané v sudech meziročně klesl o více jak 11 %. Nejmenší podíl produkce je stáčen do plechovek, které zabírají stabilně 8 % produkce pivovaru. Zvýšení celkového výstavu se přímo úměrně podepsalo i na produkci plechovek a jejich růst byl tedy 9,3 %.

Struktura výstavu podle obalu

Graf č. 6



Zdroj: Vnitřní zdroje Pivovaru Nymburk s.r.o.

Když opět přikročíme ke srovnání s celým oborem a jeho trendy, tak i pivovar Nymburk neustále zvyšuje podíl lahví. Ovšem celoodvětvový poměr produkce lahví/sudů se pohybuje stále 1:1. V pivovaru Nymburk směřovalo v roce 2010 81 % produkce do lahví a pouze 11 % do sudů, což je markantní rozpor s celoodvětvovými statistikami. Tento stav lze opět zdůvodnit požadavky řetězců supermarketů a také výhodnějšími podmínkami při vývozu do zahraničí. Tento stav také naznačuje nízký počet restauračních zařízení, kam pivovar Nymburk distribuuje svou produkci. Zbýlých 8 % produkce je stáčeno do plechovek.

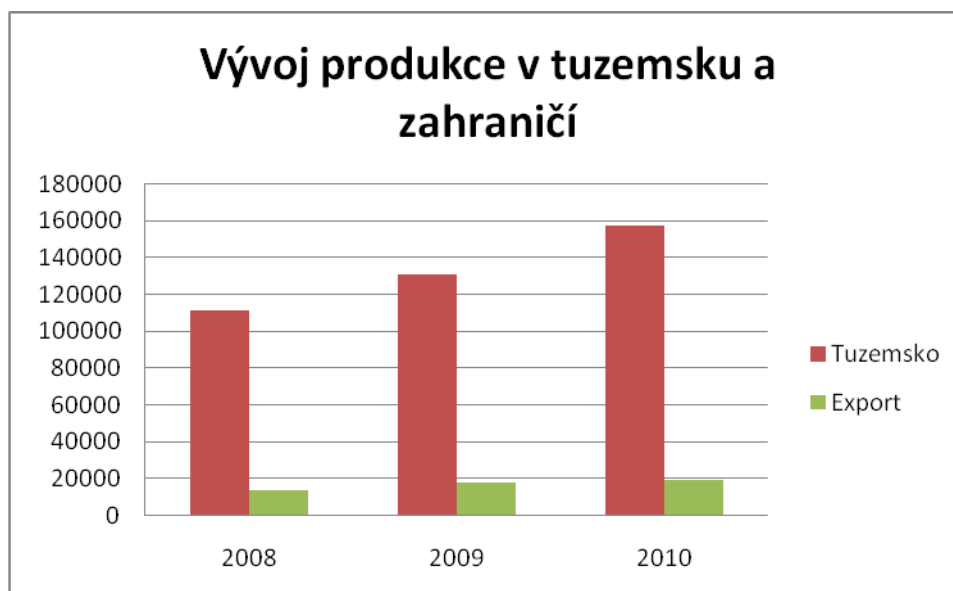
### 4.5.3. Podíl exportu na produkci pivovaru Nymburk

Pivovar Nymburk již mnoho let stabilně vyváží část své produkce do zahraničí. Do destinací, kde je nebo bylo možné ochutnat Postřižinské pivo můžeme zařadit Německo, Švédsko, Slovensko, Francii, Velkou Británii, Itálii, Španělsko, Rusko, Izrael, USA, Austrálii, či v nedávné době nově Čínu. Je tedy znát, že české pivo se v zahraničí těší značné oblibě a je uznáváno pro svoji vysokou kvalitu. Většina nymburského piva, které bylo vyvezeno za hranice, se prodávala pod obchodní značkou Gold Bohemia Beer nebo Nymburk Lager Beer.

V roce 2008 pivovar Nymburk exportoval 14 tis. hl piva, což znamenalo vývoz téměř 11% jeho celkové produkce. V následujícím roce 2009 se podíl vyváženého piva zvýšil o 18 procentních bodů na 18 tis. hl piva a export se tak podílel na celkovém výstavu 12,2 %. V roce 2010 se vyvezlo více než 19 tis. hl piva, což znamenalo mírný růst a to o 5,5 %. Podíl exportovaného piva na celkové produkci tak činil 11 %.

Vztah mezi tuzemským odbytem a exportem

Graf č. 7



Zdroj: Vnitřní zdroje Pivovaru Nymburk s.r.o.

Jak můžeme vidět v grafu výše, pivovaru Nymburk se stabilně daří vyvážet více než 10 % jeho produkce a lze tvrdit, že každým rokem export mírně roste. V roce 2009 pivovar Nymburk exportoval téměř 15 tis. hl piva a v roce 2010 až 17,5 tis. hl piva, což znamenalo růst o 7 %. To je opačný trend oproti celoborové statistice, která již od roku 2008 zaznamenává pokles. V roce 2009 činil pokles exportu celého pivovarského odvětví téměř 5 %. Pivovar Nymburk má v zahraničí své stabilní partnery, kteří pravidelně odebírají nymburské pivo a to hlavně v Spolkové republice Německo, Slovenské republice a ve Švédském království.

## 5. Závěr

Pivo stále zaujímá silnou pozici na trhu nápojů. Pro většinu Čechů znamená jasnou volbu při rozhodování o konzumaci lehce alkoholických nápojů. Česká republika je známá svou tradicí vaření výborných piv typu Pils, kterým Žatecký chmel propůjčuje výbornou a nenapodobitelnou chuť, kterou jeho konzumenti tak požadují. Pivovarství tvoří část našeho národního hospodářství a pivo je i našim známým vývozním artiklem. České pivovarství se též vyznačuje vysokým respektem k zachování tradičních postupů vaření piva a používáním těch nejkvalitnějších tuzemských surovin. Jako každé odvětví bylo zasaženo hospodářskou recesí a došlo k poklesu produkce, která má sestupnou tendenci od roku 2008. Nejnovější prognózy ovšem dodávají optimismus, jelikož v roce 2011 již došlo k mírnému růstu produkce piva v České republice.

Tato bakalářská práce si dala za úkol porovnat Pivovar Nymburk s.r.o. s celým pivovarským odvětvím. Hlavním záměrem bylo porovnat produkci pivovaru Nymburk z hlediska historie a jeho modernizační změny s pivovarskými celoooborovými trendy. Z faktů výše uvedených se dozvídáme, že pivovar Nymburk má svoji stabilní pozici na trhu, jež jako u většiny středních pivovarů znamená soustředit se svými obchodními strategiemi na region tzv. „pod komínem“, tzn. okruh kolem 30 km od pivovaru, získávat více restauračních zařízení v tomto okruhu a také se dostávat pravidelně a v co největších objemech na pulty supermarketů, kde se produkce stává pro konzumenta nejlépe dostupná. Oba tyto úkoly ovšem nesou svá úskalí. U získávání nových hospod a restaurací se pivovary střední velikosti dostávají do kolize s velkými průmyslovými pivovary, které mají finanční i marketingovou sílu a jsou tedy schopny nabídnout leckdy výhodnější podmínky pro restaurační zařízení. Těmto nevýhodám se pivovary velikosti pivovaru Nymburk musí postavit vyšší kvalitou piva a lepší péčí o své klienty. Je nutno si uvědomit, že ziskovost z prodeje sudového piva je podstatně vyšší, než u ostatních druhů obalů. Tento fakt způsobuje, že naprostá většina výrobců se snaží získat co největší podíl na trhu sudového piva. Ve spojení se skutečností, že spotřeba v restauracích soustavně klesá, stává se získávání nových hospod a restaurací stále složitějším úkolem pro obchodní úseky všech pivovarů. U prodeje piva do supermarketů nastává jiné úskalí. Supermarkety, jak je známo, se snaží minimalizovat cenu od svých dodavatelů, dostat se pod cenovou hladinu



konkurence a nabídnout finálnímu zákazníkovi tu nejnižší možnou cenu. Pivovar Nymburk se tedy snaží zvětšit objem těchto zakázek a minimalizovat náklady na obaly a suroviny, které nakoupí ve větších množstvích. Dalším problémem v obchodování se supermarkety je nutnost zpětného odběru lahví a jejich očištění. Jak bylo řečeno výše, je nutné zvyšovat objem a bohužel zvyšováním objemu lahví v koloběhu se zvyšuje i finanční obnos za lahve, který pivovaru negeneruje zisk, ale je pouze prostředníkem prodeje.

Dalším okruhem sledování jsou možnosti exportu, které jsou značné díky světové známosti českého piva. Piva velkých českých pivovarů, které jsou součástí velkých nadnárodních skupin, mají již vybudované své distribuční kanály v jednotlivých zemích. Pivovar Nymburk aktivně vyhledává nové obchodní příležitosti, například prostřednictvím agentury Czech Trade, která formou služby vyhledá potencionální partnery v zahraničí. Pivovar se snaží prostřednictvím svého obchodního oddělení hledat nové zahraniční partnery, kteří preferují odběr pív vyráběných tradičními technologiemi a hledají alternativy za europiva, vyráběná v největších průmyslových pivovarech.

Nutno podotknout, že kvalitou uvařeného piva je pivovar Nymburk opravdu na špičce oboru v České republice. Pravidelně se umísťuje na předních příčkách degustátorských soutěží a to s velkou částí svého sortimentu. Posledním velkým úspěchem bylo obsazení tří druhých míst a dvou šestých míst na Reprezentačních slavnostech piva 2012 v Táboře, kde se soutěže účastnilo více než 500 pív.

V současné době pivovar Nymburk může konzumentům nabídnout široký sortiment kvalitních pív, vyrobených pouze z českých surovin. Zákazník je může zakoupit ve všech obvyklých obalech, vyjma lahví PET. Za použití korektních marketingových tahů lze předpokládat, že růst Pivovaru Nymburk s.r.o. bude nadále pokračovat.

## 6. Seznam použité literatury

- [1] ALTOVÁ, M. Situační a výhledová zpráva-chmel a pivo: květen 2010. Praha: Odbor rostlinných komodit MZe ČR. 47 s. ISBN 978-80-7084-901-9. Dostupný z WWW: <http://www.mze.cz/> v „oddíle“ zemědělská výroba/publikace/situační a výhledové zprávy.
- [2] ALTOVÁ, M. Situační a výhledová zpráva-chmel a pivo: srpen 2011. Praha: Odbor rostlinných komodit MZe ČR. 47 s. ISBN 978-80-7084-901-9. Dostupný z WWW: <http://www.mze.cz/> v „oddíle“ zemědělská výroba/publikace/situační a výhledové zprávy.
- [3] BASAŘOVÁ, G. ,HLAVÁČEK, I. České pivo, nakladatelství Nuga ISBN 80-85900-08-3
- [4] DENÍK STŘEDNÍ ČECHY, Průvodce českými pivovary, komerční příloha /30. Zář 2010/
- [5] CHLÁDEK, L. Pivovarnictví, Grada 2007; ISBN 978-80-247-1616-9
- [6] JÁKL, P. Encyklopedie Pivovarů Čech, Moravy a Slezska I. díl Střední Čechy, nakladatelství Libri ISBN 80-7277-225-2
- [7] KOSAŘ, K., PROCHÁZKA, S., Technologie výroby sladu a piva, ISBN 80-902658-63, Vydal výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a.s.
- [8] MZE, Vyhláška Ministerstva zemědělství ČR č. 335/1997 Sb., pro pivo (oddíl 3).
- [9] PÍŠA, R. Pivovary a sladovny katalog cenných papírů, nakladatelství Das Media ISBN 978-80-904178-0-9

[10] SUSA, Z. Velká česká pivní kniha, ISBN 978-80-86057-43-9

[11] VEČERKOVÁ, H. *Abeceda piva*. 1. vydání. Praha: Edice Česká televize, 2007. 204 s. ISBN 978-80-85005-86-8

[12] ZÍBRT, V. Velká kniha piva Vše o pivu, nakladatelství Rubico ISBN 80-7346-054-8

Ostatní zdroje (internet):

[13] Český statistický úřad: Internetové stránky úřadu (níže relace s datem čerpání)

Spotřeba piva celkem v ČR v letech 1948- 2006

13.11. 2011: <http://www.czso.cz/csu/2008edicniplan.nsf/tab/9500437FDB>

[14] Spotřeba piva v zemích světa

13.11.11: [http://www.kirinholdings.co.jp/english/ir/news\\_release051215\\_4.html](http://www.kirinholdings.co.jp/english/ir/news_release051215_4.html)