

Česká zemědělská univerzita v Praze

Provozně ekonomická fakulta

Katedra ekonomiky



Bakalářská práce

Postavení vybrané pivovarské společnosti na trhu

František Brada

© 2017 ČZU v Praze

ČESKÁ ZEMĚDĚLSKÁ UNIVERZITA V PRAZE

Provozně ekonomická fakulta

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

František Brada

Podnikání a administrativa

Název práce

Postavení vybrané pivovarské společnosti na trhu

Název anglicky

The position of selected brewing company in the market

Cíle práce

Cílem práce je posouzení postavení DUP družstva Pelhřimov, pivovaru Poutník na trhu a zhodnocení jeho finanční situace.

Metodika

- Studium dokumentů
- základní statistické metody
- dotazníkové šetření.

Doporučený rozsah práce

40 – 60 stran

Klíčová slova

pivo, Poutník, Pelhřimov, pivovar, chmel, družstvo DUB, pivovarství

Doporučené zdroje informací

BASAŘOVÁ, G. *České pivo*. Praha: Havlíček Brain Team, 2011. ISBN 978-80-87109-25-0.

BASAŘOVÁ, G. *Sladařství : teorie a praxe výroby sladu*. Praha: Havlíček Brain Team, 2015. ISBN 978-80-87109-47-2.

Český Svaz Pivovarů a Sladoven [online]. 2016 [2016]. Dostupné z WWW: <<http://www.ceske-pivo.cz>>

CHLÁDEK, L. *Pivovarnictví*. Praha: Grada, 2007. ISBN 978-80-247-1616-9.

CHMELAŘSKÝ INSTITUT. *Atlas českých odrůd chmele : Czech hop varieties*. Žatec: Chmelařský institut, 2008. ISBN 978-80-86836-15-7.

JACKSON, M. – JÁKL, P. – ŠENKYŘÍK, L. *Encyklopedie piva*. Praha: Volvox Globator, [1995], 1995. ISBN 80-85769-37-9.

Pivovar Poutník [online]. 2016 [2016]. Dostupné z WWW: <<http://www.pivovarpoutnik.cz/>>

VERHOEF B.: *Velká encyklopedie piva*. 1. vyd. Praha, REBO Productions, 2003. 447 s. ISBN 80-7234-283-5
výroční zprávy pivovaru Poutník

Předběžný termín obhajoby

2016/17 LS – PEF

Vedoucí práce

Ing. Tomáš Maier, Ph.D.

Garantující pracoviště

Katedra ekonomiky

Elektronicky schváleno dne 5. 1. 2017

prof. Ing. Miroslav Svatoš, CSc.

Vedoucí katedry

Elektronicky schváleno dne 26. 1. 2017

Ing. Martin Pelikán, Ph.D.

Děkan

V Praze dne 04. 02. 2017

Čestné prohlášení

Prohlašuji, že svou bakalářskou práci "Postavení vybrané pivovarské společnosti na trhu" 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 použitých zdrojů 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 15. 3. 2017

Poděkování

Rád bych touto cestou poděkoval panu Ing. Tomáši Maierovi, Ph.D. za velkou trpělivost, cenné rady a čas, který mi věnoval při zpracování této bakalářské práce.

Postavení vybrané pivovarské společnosti na trhu

Souhrn

Bakalářská práce „Postavení vybrané pivovarské společnosti na trhu“ je zaměřena na postavení DUP družstva Pelhřimov, pivovaru Poutník na trhu. Práce se v první části věnuje popisu historie pivovarnictví ve světě a v Čechách a popisu výroby piva. Dále je charakterizována současná situace na českém pivovarském trhu. S touto částí je stručně charakterizován trh se sladem a chmelem. Následuje představení pivovaru Poutník a jeho konkurentů. V úvodu praktické části je popsán výstav jednotlivých druhů piv pivovaru Poutník, na tuto část navazuje porovnání vybraného subjektu s konkurenty. Pro zhodnocení postavení pivovaru Poutník na českém trhu bylo vytvořeno dotazníkové šetření.

Klíčová slova: pivo, pivovar Poutník, pivovar, chmel, pivovarnictví, trh, export, konkurence

The position of selected brewing company in the market

Summary

Bachelor's thesis „The position of a chosen brewing company in the market“ is oriented to the position of “DUP cooperative enterprise Pelhřimov, the Brewery Poutník” in the market. The focus of the First theoretical part is the description of brewing history in the world and in the Czech Republic and the process of its production. Then the current situation in the Czech brewing market is described. This first part also includes the market with malt and hops. Then the presentation of the “Brewery Poutník” and its local competitors follows. The practical part describes the various kinds of beer production in the “Brewery Poutník”. This part is followed by the comparison of “Poutník” with other competing breweries in the market. To evaluate the status of “Poutník Brewery” in the Czech market the quantitative questionnaire was created.

Keywords: beer, Poutník brewery, brewery, hop, brewing, market, export, competition

Obsah

1 Úvod.....	12
2 Cíl práce a metodika	13
2.1 Cíl práce	13
2.2 Metodika	13
3 Literární rešerše	15
3.1 Pivo	15
3.2 Historie pivovarnictví ve světě.....	15
3.3 Historie pivovarnictví v Čechách.....	15
3.4 Suroviny pro výrobu piva a jeho postup výroby	17
3.4.1 Voda.....	17
3.4.2 Chmel.....	17
3.4.3 Slad	18
3.4.4 Pivovarské kvasnice.....	18
3.4.5 Technologický postup výroby piva.....	19
3.5 Současná situace na Českém pivovarském trhu.....	20
3.5.1 Export.....	21
3.6 Sladařství v České republice v roce 2015	22
3.6.1 Export sladu	22
3.7 Chmelařství v České republice.....	23
3.7.1 Zahraníční obchod s chmelem	23
3.8 Spotřební daň z piva.....	23
3.9 Spotřeba piva.....	24
3.10 CHZO České pivo	24
3.11 Pivovar Poutník.....	25
3.11.1 Historie pivovaru Poutník.....	26
3.11.2 Produkty pivovaru.....	28
3.11.3 Ocenění a certifikáty	28
3.12 Představení regionálních konkurentů.....	29
3.12.1 Měšťanský pivovar Havlíčkův Brod, a.s.	30
3.12.2 Rodinný pivovar Bernard, a.s.	30
4 Praktická část	32
4.1 Výstav pivovaru Poutník.....	32
4.1.1 Světlé výčepní pivo.....	33
4.1.2 Světlý ležák.....	33
4.1.3 Speciál.....	34

4.2	Porovnání celkové produkce piva vybraných pivovarů v České republice	34
4.3	Porovnání produkce piva vybraných pivovarů pro tuzemský trh	35
4.4	Porovnání produkce piva na export vybraných pivovarů	37
4.5	Podíl vybraných pivovarů na produkci světlého výčepního piva a světlého ležáku na trhu	38
4.6	Podíl vybraných pivovarů na produkci světlého výčepního piva a světlého ležáku určené na export.....	41
4.7	Porovnání produkce piva vybraných pivovarů podle obalů.....	43
4.8	Zisk vybraných pivovarů na jeden půllitr piva	45
4.9	Zisk vybraných pivovarů na jednoho pracovníka	47
4.10	Dotazníkové šetření.....	47
Závěr		51
5 Seznam použitých zdrojů		54
Bibliografické		54
Internetové zdroje.....		54
6 Přílohy		56

Seznam tabulek

Tabulka č. 1: Výstav pivovaru Poutník od roku 1948 do roku 1989.....	27
Tabulka č. 2: Produkty Měšťanského pivovaru Havlíčkův Brod	30
Tabulka č. 3: Produkty Rodinného pivovaru Bernard	31
Tabulka č. 4: Výstav světlého výčepního piva pivovaru Poutník.....	33
Tabulka č. 5: Výstav světlého ležáků pivovaru Poutník.....	33
Tabulka č. 6: Výstav Speciálu pivovaru Poutník.....	34
Tabulka č. 7: Podíl na celkové produkci vybraných pivovarů (v %)	34
Tabulka č. 8: Produkce pivovarů pro tuzemský trh (v hl)	36
Tabulka č. 9: Porovnání exportu sledovaných pivovarů (v hl).....	37
Tabulka č. 10: Podíl světlého výčepního piva na celkovém výstavu (v %)	38
Tabulka č. 11: Podíl produkce na trhu světlého výčepního piva (v %)	39
Tabulka č. 12: Podíl světlého ležáku na celkovém výstavu (v %)	40
Tabulka č. 13: Podíl produkce na trhu světlého ležáku (v %)	40
Tabulka č. 14: Produkce světlého výčepního piva a podíl na exportu světlého výčepního piva.....	41
Tabulka č. 15: Produkce ležáku a podíl na exportu ležáku	42
Tabulka č. 16: Produkce a podíl sudů vybraných pivovarů.....	44
Tabulka č. 17: Produkce a podíl láhví vybraných pivovarů	45
Tabulka č. 18: Zisk vybraných pivovarů na jeden půllitr (v Kč).....	46
Tabulka č. 19: Zisk vybraných pivovarů na jednoho pracovníka (v Kč)	47
Tabulka č. 20: Rozdělení respondentů dle krajů.....	49

Seznam grafů

Graf č. 1: Celkový výstav piva v ČR (v tis. hl)	21
Graf č. 2: Celkový export piva vyrobeného v ČR v letech (v tis. hl)	21
Graf č. 3: Spotřeba piva v ČR (litr/obyvatel).....	24
Graf č. 4: Celkový výstav pivovaru Poutník (v hl).....	32
Graf č. 5: Vývoj výstavu celkového a světlého výčepního piva (v tis. hl)	38
Graf č. 6: Vývoj výstavu celkového a světlého ležáku (v tis. hl)	40

Graf č. 7: Podíl obalů na celkovém výstavu	43
Graf č. 8: Věk respondentů	48

Seznam použitých zkratek

ČR	Česká republika
tis.	Tisíc
mil.	Milion
hl	Hektolitr
Kč	Koruna česká
a.s.	Akciová společnost
ČSPAS	Český svaz pivovarů a sladoven

1 Úvod

Pivo je kvašený, lehce alkoholický nápoj hořké chuti. Patří mezi nejoblíbenější a nejoblíbenější alkoholické nápoje na světě. V České republice je to nejkonsumovanější alkoholický nápoj. Pivo, a jeho výroba, má u nás dlouholetou tradici, historii a patří k našim největším klenotům. Češi by měli být na své pivo hrdí. Důkazem, jaké má české pivo postavení na trhu je to, že Českou republiku za poznatkem chuti našeho národního nápoje navštíví každým rokem několik stovek tisíc turistů. Důkazem, jak si Češi cení svoje pivo, bylo stanovení Dne českého piva. Tento den připadá na 27. září.

Podobně jako pivo, tak suroviny pro jeho výrobu mají významné postavení na trhu. Český slad a chmel je známý po celém světě a patří k významným exportním komoditám. České pivo je vyráběno z kvalitních českých surovin a je považováno za jedno z nejlepších piv na světě. Taková to piva nesou označení České pivo, to je chráněné zeměpisné označení.

Česká republika si dlouhodobě drží první místo ve spotřebě piva na jednoho obyvatele, která činí 143 litrů piva. Na druhém místě je se 113 litry piva na osobu Německo. I když si ve spotřebě na jednoho obyvatele držíme prvenství, Česká republika nepatří mezi největší světové producenty. V roce 2015 výstav piva v České republice poprvé překročil hranici 20 mil. hektolitrů a tato hranice byla překročena díky rekordnímu prodeji na export.

Tato bakalářská práce je zaměřena na pivovar Poutník Pelhřimov, který si buduje silnější jméno na trhu s pivem. Pivovar za posledních pět let téměř zdvojnásobil svůj výstav. Poutník je známý především v Kraji Vysočině a na Moravě. Svůj prodej směřuje zejména na tuzemský trh, jeho export je nevýznamný.

2 Cíl práce a metodika

2.1 Cíl práce

Cílem bakalářské práce je zhodnotit postavení DUP družstva Pelhřimov, pivovaru Poutník na trhu a to jak na trhu domácím, tak na trhu zahraničním ve vztahu ke konkurenčním pivovarům.

2.2 Metodika

První část této práce se skládá z teoretické části, jejímž úkolem je seznámení s pivem, tedy historií pivovarnictví ve světě i v Čechách. Dále výrobou piva, současnou situací na pivovarnickém trhu, na sladařském a chmelařském trhu. Charakterizovat pivovar Poutník. Teoretická část byla zpracována studiem odborné literatury z oboru pivovarství. Jako další nezbytné zdroje byla použita souhrnná data Českého svazu pivovarů a sladoven, výroční zprávy pivovaru Poutník a jeho konkurentů, přímé informace od vedení pivovaru Poutník a data z internetových zdrojů.

Praktická část je věnována zhodnocení pivovaru Poutník ve vztahu k trhu a konkurentům. Zhodnocení bylo provedeno pomocí výstavů jednotlivých pivovarů ve sledovaném období 2010 až 2015. K této části byla použita souhrnná data Českého svazu pivovarů a sladoven a výroční zprávy vybraných pivovarů.

V poslední části bylo provedeno anonymní dotazníkové šetření. Zprvu byly zjišťovány základní informace o respondentech, tedy o pohlaví, věku, dosaženého vzdělání a kraj, ve kterém žijí. Následovala otázka, jestli respondent pije pivo. Když odpověděl kladně, následovaly otázky zaměřené na množství a místo konzumace piva a preference respondentů. Další otázka („Znáte pivovar Poutník?“) byla zaměřená přímo na to, jestli konzumenti znají tento pivovar. Kladnou odpovědí přišla další otázka a to přímo na produkt pivovaru Poutník. Cílem dotazníku bylo zjištění, jaké postavení pivovar Poutník zaujímá na českém trhu s pivem.

Dotazníkový průzkum proběhl v únoru 2017 a zúčastnilo se ho 147 respondentů. Průzkum byl proveden prostřednictvím internetu, na webových stránkách www.vyplnto.cz. Dotazník byl předkládán respondentům online, pomocí sociálních sítí a elektronické pošty.

3 Literární rešerše

3.1 Pivo

Pivo je slabě alkoholický nápoj, vyrobený kvašením cukernatého chmeleného roztoku. Cukr pro kvašení se získává ze škrobnatých surovin. U nás se používá jako zdroj škrobu sladovnický ječmen.[1]

3.2 Historie pivovarnictví ve světě

Podle archeologických nálezů ve starověké Mezopotámii na území mezi řekami Eufrat a Tigris, dovedl již 4000 až 3000 let před naším letopočtem vařit pivo historicky nejstarší národ, Sumerové. Podle současných představ je doba vzniku piva 10 000 až 15 000 let před Kristem. Bylo to období, ve kterém lidé přestali vést kočovný život, usadili se a začali pěstovat obilí pro svoji obživu. Existují různé hypotézy o vzniku kvašeného nápoje „piva“ z ječmene nebo pšenice, není však jisté, která je správná. Velmi pravděpodobné je, že nápoj vyrobený z nějaké obiloviny samovolně zkvašený, vznikl ve stejném období na různých sobě nezávislých místech. Všechna taková piva se nepodobala dnešním pivům, neměla dobrou chuť a měla kašovitou konzistenci. V některých částech světa se stalo nedílnou součástí jídelníčku. V Egyptě bylo pivo samozřejmou součástí pokrmu dělníků, kteří stavěli pyramidy, ale mělo i svou oblibu ve všech tehdejších společenských vrstvách.[1]

3.3 Historie pivovarnictví v Čechách

Výroba piva na našem území má též dlouhou historii. Keltové, Markomani, Kvádové i Slované původně sídlící na našem území výrobu piva znali. Historici se domnívají, že Slované, kteří na naše území přišli začátkem šestého století, si s sebou přinesli kromě jiných kulturních plodin i chmel. Pravděpodobně jako první na světě vařili chmelená piva. Do konce devátého století bylo zcela běžné, že kdokoliv měl potřebné suroviny a znalosti, vařil si pivo doma. Od konce devátého století se stalo pivo „předmětem obchodu“.[1]

Do desátého století byla domácí výroba piva velmi primitivní, k jejímu zdokonalení došlo až zakládáním klášterů. Pravděpodobně nejstarší klášterní pivovar na našem území byl založen v roce 970 společně s prvním klášterem na českém území konventem

benediktinem u sv. Jiří na Pražském hradě. Vaření piva bylo v tehdejší době ženskou prací. Vlastní pivovar měly také kapituly, což byl sbor duchovních. Nejstarší kapitulou v zemích Koruny české byla staroboleslavská kapitula. Pivovar této kapituly fungoval pravděpodobně od roku 1052 do roku 1913. O existenci svědčí zakladatelská listina, která ukládá poddaným dodávat církevní vrchnosti desátky chmele ze statků v Žatci, je to nejstarší listina, která dokazuje pěstování chmele na našem území již v desátém století.[1]

Ve dvanáctém a třináctém století se zakládala královská města, což vedlo k velkému rozvoji pivovarnictví. Obyvatelé těchto nových měst dostali nové privilegium vaření piva, takzvané „právo várečné“, které dostali pouze ti, kteří měli svůj dům uvnitř města, obyvatelé královského města. Mezi nejstarší královská města patří Svitavy, Žatec a České Budějovice.[1]

Velkým mezníkem pro české i světové pivovarství bylo založení pivovaru v Plzni roku 1839. Pivo do té doby mělo špatnou kvalitu, tak se právováreční měšťané rozhodli tento problém řešit. Do Plzně byl pozván bavorský sládek Groll, který v roce 1842 uvařil první várku světlého piva. Pivo vyrobené spodním kvašením s vyšší dávkou chmelu se podařilo a kvalita nového typu piva předčila všechna očekávání měšťanů. Tato piva byla ukládána ve vychlazených prostorách jak v pivovaru, tak v hostinci. Pivo více osvěžilo, protože mělo vyšší podíl oxidu uhličitého. Během světových válek přišlo mnoho pivovaru o prostředky a díky tomu jich hodně zaniklo. Po druhé válce mnoho pivovarů neobnovilo svoji výrobu.[1]

Politické změny v roce 1989 přinesly změny i v pivovarském průmyslu. V té době bylo v českých zemích 71 pivovarů, vyráběly téměř 18 300 000 hektolitrů piva. V roce 1990 se zrušil koncern Pivovary a sladovny, ze kterého vzniklo 8 státních pivovarských podniků. Díky platným zákonům v té době byly složité restituice. Původním vlastníkům se vrátily pouze některé pivovary. Dále začaly probíhat privatizace pivovarů. Až na malé výjimky byly zprivatizovány všechny pivovary, z nichž ty největší se dostaly do rukou zahraničních majitelů.[1]

V roce 2013 ČSPS vyhlásilo Den českého piva. Tento den se stal svátkem všech, kteří mají rádi pivo. Cílem bylo vytvořit tradici oslavy českého piva.[19]

3.4 Suroviny pro výrobu piva a jeho postup výroby

Voda, chmel, slad a pivovarské kvasnice jsou čtyři nezbytné suroviny pro výrobu piva.

3.4.1 Voda

Voda je jedna ze základních surovin pro výrobu piva. Voda, která je potřeba pro vaření piva, se nazývá varní voda. Voda na mytí a čištění provozu v pivovaru se nazývá užitková. Spotřeba vody mnohokrát převyšuje objem vyrobeného piva. V závislosti na velikosti a technickém stavu pivovaru se na výrobu jednoho litru piva spotřebuje od sedmi do dvanácti litrů vody.[1]

Na máčecí vodu používanou ve sladovnách a varní vodu, ze které se v pivovare připravuje mladina, jsou kladeny požadavky jako na pitnou vodu. Pitná voda nemusí být pro vaření piva nejvhodnější. Důležité je, jakou má voda tvrdost a jaké má zastoupení soli. Varní vody se rozdělují na tři základní typy: na měkkou plzeňskou vodu, mírně tvrdou vodu mnichovskou a velmi tvrdou vodu dortmundskou.[2]

3.4.2 Chmel

Dvoudomá konopovitá rostlina. Pro výrobu piva se používají samičí květy. Chmel byl známý jako planě rostoucí rostlina již od starověku, pravděpodobnou pravlastí chmele jsou nížiny Kavkazu. Od počátku našeho letopočtu se pěstuje jako kulturní rostlina, v našich zemích až od 12. století, před tím se používal planě rostoucí chmel. Za doby Karla IV. docházelo k velkému rozvoji chmelařství, již tehdy měl český chmel vynikající kvalitu.[1]

Do devadesátých let 20. století se v České republice pěstoval především jemný aromatický chmel. Šlechtěním se podařilo vypěstovat Žatecký poloraný červeňák, který je v dnešní době pěstován v devíti klonech.[3]

Na našem území jsou velmi příznivé podmínky pro pěstování chmele z hlediska složení půdy, klimatu, množství srážek, směru větru a slunečního záření. Především žatecký chmel je považován za standard světové kvality. Již dávno staré herbáře dokazují, že byl chmel

znám v dávnověku jako léčivý prostředek při malomocenství, jaterních chorobách, při zácpě, ledvinových neduzích, škrkavkám, zápachu nohou nebo k čištění krve.[2]

Z pivovarského hlediska se chmel dělí na jemné čili aromatické (představované výhradně žateckými odrůdami s chmelovým aromatem) a na vysoko obsažené čili hořké odrůdy s vysokým obsahem pryskyřic. Pro kvalitu chmelu je důležitý obsah pivovarnicky cenných složek, například pryskyřice, polyfenolů a silice.[1] [2]

Chmel dělíme podle zbarvení chmelové révy na červeňáky a zeleňáky. Červeňáky jsou pěstované především v Evropě a zeleňáky v zámoří. Dále dělíme chmel podle délky vegetační doby na raný, poloraný a pozdní. Na území Čech a Moravy se pěstují polorané červeňáky. Načervenalé zbarvení mají proto, že obsahují vyšší podíl polyfenolů na rozdíl od zeleňáků.[2]

3.4.3 Slad

Pro výrobu piva je pochopitelně potřeba slad. Slad se vyrábí ze sladovnického ječmene, nebo z pšenice. Pro výrobu sladu na našem území se pěstují vybrané odrůdy jarního dvouřadého ječmene. Ječmen musí dozrávat čtyři až pět dní v silu. Začíná se předčištěním ječmene, máčením a klíčením. Naklíčený ječmen je prvně předsušen a nakonec usušen, při zvýšení teploty sušicího vzduchu se získává tmavší slad. Po usušení se slad zbavuje poškozených zrn, kořínků a prachu. Dopravuje se do sila, kde se musí určitou dobu odležet. Druh vyrobeného sladu se řídí podle teploty sušicího vzduchu. Při nižší teplotě se vyrábějí světlé slady a při vyšší teplotě tmavší slady.[2]

3.4.4 Pivovarské kvasnice

Nezastupitelná role kvasnic byla objevena až v druhé polovině 19. století. Bez použití kvasnic by nevznikl kvašený nápoj. V současnosti se používají dva druhy kvasinek. Tyto druhy se liší svými vlastnostmi, což se odráží v jejich technologickém použití.[1]

Kvasinky svrchního kvašení pro svrchně kvašená piva. Teplota kvašení je v rozmezí 20-24 °C. Tyto kvasnice se používají především na výrobu pšeničných piv. Kvasinky spodního kvašení pro piva plzeňského typu, kde kvašení probíhá při nižších teplotách v rozmezí 8-14 °C.[1]

Svrchně kvašená piva vznikají díky teplomilným kvasnicím. Tyto kvasnice se drží na hladině nádoby. Naopak kvasnice spodně kvašených piv se drží na dně nádoby. Protože dříve nebyly takové technologické podmínky, aby byla ve sklepě teplota v rozmezí 8-14 °C, spodně kvašená piva se vyráběla jen čtyři měsíce v roce. Od doby, kdy Carl von Linde objevil princip lednice, se začala vyrábět převážně spodně kvašená piva. Taková piva mají typickou hořkou chuť a zjistilo se, že mají delší trvanlivost.[4]

Pivovar Poutník vaří pivo typu plzeňského bez chemických přísad. Pivo nepasterizuje.[6]

3.4.5 Technologický postup výroby piva

Celá výroba piva se skládá z několika fází. První je šrotování, dále rmutování, scezování mladiny, výroba mladiny, separace horkých kalů, chlazení mladiny, provzdušňování mladiny, zakvašování mladiny, hlavní kvašení a ležení piva. Po skončení ležení se pivo filtruje, dále pasterizuje a stabilizuje.[1]

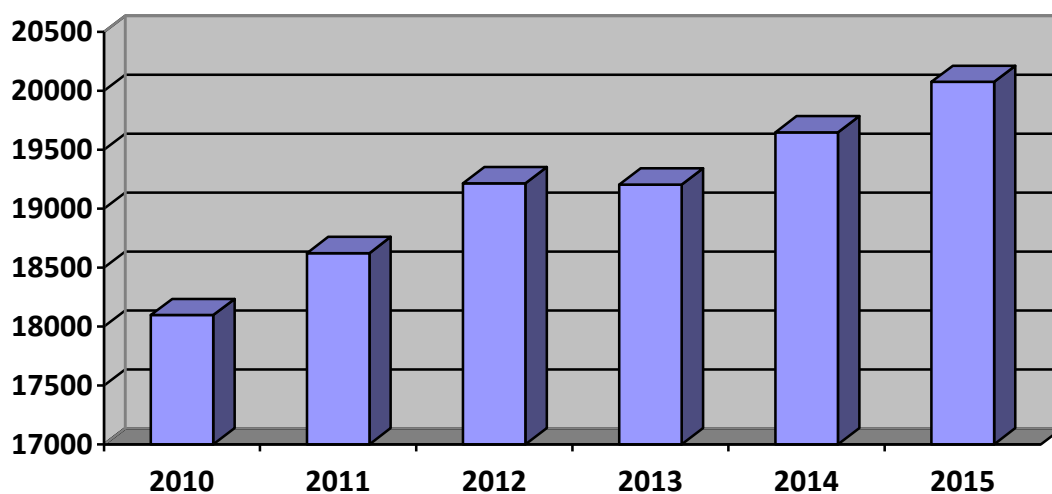
První fáze při výrobě piva je **šrotování**. Tímto je myšleno, že se ječný slad na dvou nebo víceválcových šrotovnicích rozemele. Získáme sladový šrot (sladová tluč), který se na varně dále zpracovává. Následuje **vystírání a rmutování**. Jde o proces, kde se sladový šrot smíchá s vodou ve vystírací kádi nebo ve rmutovystírací pánvi. Pak se začne směs pomalu zahřívat (rmutovat). Při přibližné teplotě 52 °C začnou škrobová zrna, obsažená v rozemletém sladu, bobtnat, vzniká škrobový maz. Při teplotě 65 °C škrobový maz ztekucuje a při dosažení teploty 72-75 °C zcukřuje. Existují dva typy rmutování, dekorační nebo infuzní rmutování. Tímto procesem se vytvoří dílo. Po rmutovací fázi se přechází na **scezování sladiny**. Vzniklé dílo se musí rozdělit na dvě části. Na kapalnou část, tzv. sladinu a pevnou část, tzv. mláto. Tato fáze se provádí na scezovací kádi. Po určité době se mláto usadí na dně kádě a přes tuto vrstvu se začne čistit sladina. První část sladiny je kalná, a tak se vrací potrubím zpět do scezovací kádě. Tento proces se provádí do té doby, dokud se nedosáhne požadované čirosti sladiny. Když je sladina potřebně scezena, přecházíme k **výrobě mladiny**. Mladina se získá, když se sladina spolu s výstřelky smíchá a začne se vařit. V průběhu varu se přidává chmel, v dnešní době zpravidla chmelový granulát nebo tento granulát s chmelovým extraktem. Tímto procesem vzniká mladina. Tento průběh je nazván „chmelovar“, který trvá přibližně 90 minut, aby se dosáhla

požadovaná stupňovitost. Mladina po chmelovaru obsahuje vysrážené bílkovinné vločky a další částičky ze sladu a chmele, které je potřeba odstranit procesem tzv. **separace hrubých kalů**. K separaci se používají vířivé kádě. Po separaci je mladina příliš horká, aby mohla začít kvasit, a tak dochází ke **chlazení mladiny**. Vyčerpaná mladina z vířivé kádě má 95 °C a je nutné ji zchladit na zákvasnou teplotu, přibližně na 6 °C. Pro chlazení mladiny se používají uzavřené jedno a dvoustupňové chladiče. Mladina zchlazená na zákvasnou teplotu se pak provzdušňuje sterilním vzduchem nebo kyslíkem. Když je mladina zchlazená a provzdušněná, je nutno ji co nejdříve zakvasit várečnými kvasnicemi. Přechází se do fáze **hlavní kvašení mladiny**. Kvašení probíhá za účelem přeměny extraktu, zkvasitelného cukru, na alkohol a oxid uhličitý. Zchlazená mladina se přečerpá do kvasných kádí, které se nacházejí ve chlazených místnostech zvaných spilka. Po skončení hlavního kvašení se z mladiny stane mladé pivo, které je přečerpáno do ležáckých tanků. Zde mladé pivo leží (proces **dokvašení**) při teplotě 0-3 °C, zraje a dokvašuje. Pivovar Poutník nechá mladinu ve spilce prokvasit spodním kvašením jeden týden. Po kvašení je bez použití čerpadel přepuštěna do ležáckých tanků, kde zraje 6 až 8 týdnů. Pivo zde dosahuje své charakteristické chuti a řízu. Některé pivovary pivo **filtrují**. Důvodem filtrace je získání jiskrné průzračnosti piva, nezbytné pro **pasteraci**. Pasteraci lze dělat jen u piva, které neobsahuje kvasničné a bílkovinné buňky. Těmito fázemi, filtrací a pasterací, prodlužujeme dobu životnosti piva. Některé pivovary naopak účelně pivo nefiltrují. Vznikne nepasterizované nebo kvasnicové pivo.[1] [6]

3.5 Současná situace na Českém pivovarském trhu

V roce 2015 působilo v ČR 6 velkých pivovarských společností (Plzeňský Prazdroj, Pivovary Staropramen, Heineken ČR, Budějovický Budvar, Pivovary Lobkowicz, Pivovary Moravskoslezské), 29 samostatných pivovarů a odhadem 310 minipivovarů a restauračních pivovarů s výstavem do 10 tis. hl (celková výroba cca. 250 tis. hl, to je cca. 1,5 % z celkové tuzemské spotřeby). V roce 2014 bylo v ČR uvařeno 19 648 tis. hl piva a v roce 2015 to bylo 20 076 tis. hl, což znamená zvýšení o 2,2 %. Hranice 20 mil. hl byla překročena díky rekordnímu prodeji na export. V roce 2014 bylo exportováno 3 652 tis. hl piva a v roce 2015 bylo 4 139 tis. hl, to znamená zvýšení meziročního exportu o 13,3 %. Na druhou stranu spotřeba piva v ČR se snížila, činí 16,3 milionu hektolitru, tj. 143 litrů na osobu.[7]

Graf č. 1: Celkový výstav piva v ČR (v tis. hl)



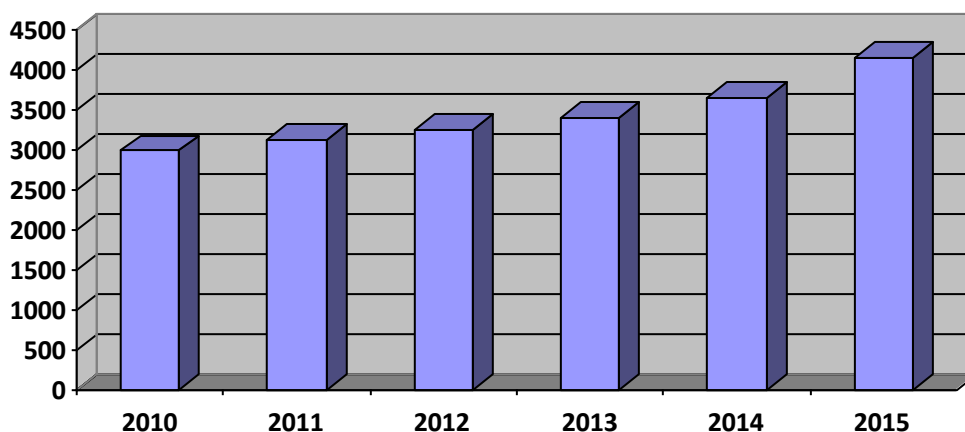
Zdroj: Vlastní zpracování dle [6]

Hodnoty produkce piva v grafu, kromě roku 2013, narůstají. V roce 2013 klesla produkce o cca. 0,06 % na 19 205 tis. hl oproti roku 2012.[7]

3.5.1 Export

Již výše bylo zmíněno, v roce 2015 došlo u celkového exportu k nárůstu o 13,3 % na 4 139 tis. hl oproti roku 2014.

Graf č. 2: Celkový export piva vyrobeného v ČR v letech (v tis. hl)



Zdroj: Vlastní zpracování dle [6]

Vývoz piva se od roku 2010 pořád zvyšuje. V roce 2015 vzrostl vývoz piva vyrobeného v České republice na 4 139 tis. hl.[6]

V roce 2015 se vyvezlo do 25 států Evropské unie 3 546 449 hektolitrů piva vyrobeného v České republice. V tomto roce se vyvezlo do EU o 17 % piva více než v roce 2014. Mimo jiné se vyváželo do zemí mimo Evropskou unii. V roce 2015 se vyvezlo do 72 států mimo EU 592 459 hektolitrů piva vyrobeného v České republice, bylo to o 5 % méně než v roce 2014.[8] [9]

V roce 2015 se nejvíce vyváželo na Slovensko, do Německa, Polska, Ruska, Spojených států amerických, v minulém roce se vyváželo nejvíce do Německa. Export do Německa se zvýšil o 2 %, ale na Slovensko se zvýšil o 30 % oproti roku 2014 a přeskočilo první Německo. Nejvyšší meziroční nárůst, oproti minulému roku, byl o 103 % export piva do Korejské republiky a dále pak vzrostl export do Číny o 81 %. Naopak nejvyšší propad mimo EU byl vývoz do Ruska, který byl ovlivněn ruským embargem a výrazným propadem kurzu rublu. Export do Ruska se snížil o 39 %.[8][9]

3.6 Sladařství v České republice v roce 2015

V České republice, v 28 tuzemských sladoven, se vyrobilo v roce 2015 cca. 544 tis. tun sladu a to je o 0,8 % více než v předchozím roce 2014. Obchodní sladovny vyrobily 78 % a pivovarské sladovny 28% z celkové produkce, největší pivovarská sladovna je v Plzni. Hlavním producentem sladu jsou sladovny společnosti Soufflet ČR. Tato společnost vyrobila 352 tis. tun sladu, což na tuzemské produkci představovalo 68 %. Její největší sladovnou je Nymburk, kde vyrobili 107 860 tun. Soufflet ČR se na exportu českého sladu podílel 95 %.[8]

3.6.1 Export sladu

Český slad se vyváží do 52 zemí. V roce 2015 se vyvezlo přes 244 tis. tun sladu, což je o 10 % méně než v roce 2014. Největšími odběrateli sladu z České republiky jsou Polsko, Spolková republika Německo, Velká Británie a Maďarsko. Největším meziročním nárůstem byl vývoz do Brazílie, Japonska a Rakouska, naopak vývoz klesl do Polska, Německa a Ruska.[7]

3.7 Chmelařství v České republice

Česká republika patří mezi největší producenty jemného aromatického chmele na světě. Nejrozšířenější odrůdou je Žatecký poloraný červeňák. V roce 2014 se chmel pěstoval na ploše 4 460 ha, což je o 2,8 % více oproti roku 2013. Produkce chmele v roce 2014 byla 6 202 tun, to je o 873 tun více jak v roce 2013.[10]

3.7.1 Zahraníční obchod s chmelem

V roce 2014 se zvýšil celkový dovoz chmele. Celkový dovoz chmele byl 366,1 tun, z toho 53,6 tun surového lisovaného chmele a 312,5 tun granulovaného chmele. Velkou část dovozu tvoří chmelové extrakty. Nejvíce se k nám dováželo z Německa a Slovenska.

Ve stejném roce se z ČR vyvezlo celkem 4 064 tun chmele, to je o 15 % více oproti roku 2013. Nejvíce se v rámci EU vyvezlo do Německa. Mimo EU se nejvíce vyvezlo do Japonska, Číny a Ruska, to představovalo téměř tři čtvrtiny celkového exportu.

Zahraníční obchod s chmelem a chmelovými výrobky zaznamenal v roce 2014 kladné saldo, které činilo 750,0 mil. Kč. Oproti roku 2013 došlo ke zvýšení o cca. 94,7 mil. Kč. Chmel tak zůstává jednou z položek agrárního zahraničního obchodu, u kterých má ČR dlouhodobě kladné saldo. Pěstování chmele v ČR posiluje hrubý domácí produkt.[10]

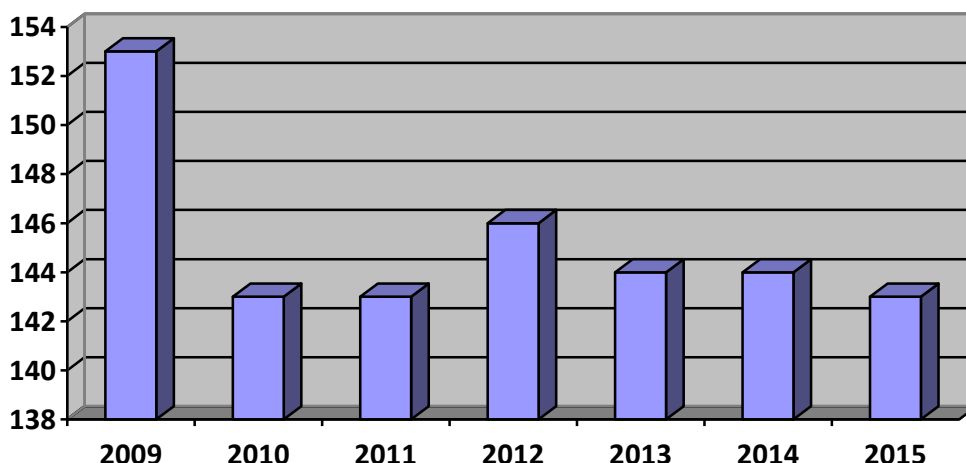
3.8 Spotřební daň z piva

Pivo je daněno základní sazbou 32 Kč/hl za každé procento původní mladiny. Tato sazba vstoupila v platnost 1. ledna 2010 a byla změněna poprvé od roku 1998, což se projevilo ve zdražování piva. Nižší sazbou jsou zvýhodněny malé nezávislé pivovary, které splňují tři podmínky. Jejich roční výroba piva není větší než 200 tisíc hektolitrů, nejsou závislí na jiném pivovaru a jejich provozní a skladovací prostory nejsou propojeny s prostorami jiného pivovaru. Tato zvýhodněná sazba je zvýhodněna dle výroby a pohybuje se v rozmezí od 16 do 28,80 Kč za hektolitr.[10]

3.9 Spotřeba piva

Česká republika si i v roce 2015 drží své prvenství ve spotřebě piva na jednoho obyvatele. V tomto roce to bylo 143 litrů na jednoho obyvatele ČR a je to o jeden litr méně než v roce 2014.[7]

Graf č. 3: Spotřeba piva v ČR (litr/obyvatel)



Zdroj: Vlastní zpracování dle [7]

Z grafu je vidět, že v roce 2010 v ČR razantně klesla spotřeba piva na osobu oproti roku 2009. Za klesající spotřebu mohla finanční krize, která donutila Čechy kupovat lacinější piva z dovozu.

3.10 CHZO České pivo

Chráněné zeměpisné označení (CHZO) České pivo bylo zapsáno do Rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení. Úkolem tohoto zápisu je chránit tradici českého pivovarství včetně technologie výroby a kvalitu piva. Má také předcházet vzniku napodobenin, které by mohly zneužívat jeho jedinečné vlastnosti. Také má zaručit, aby za české pivo byl označován výrobek vyrobený netradičními metodami v České republice nebo vyrobený metodami tradičními v zahraničí. V Úředním věstníku EU 2008/C-16/05 je uvedeno jaké charakteristické vlastnosti musí mít České pivo. Dále jsou uvedeny technologické postupy a specifikace surovin pro výrobu. Součástí je také specifikace zeměpisné charakteristiky místa.[11]

Výrobce, který chce označení CHZO České pivo používat, se nemusí nikde registrovat. Požádá si inspektorát Státní zemědělské a potravinářské inspekce (SZPI) o ověření souladu se specifikací. Tento inspektorát provede před udělení ochranné známky důkladný audit, tzn. kontrola původu surovin, jakostních parametrů surovin, kontrola výroby, kontrola protokolů o kvašení, kontrola výroby mladiny a kontrola hotového výrobku. Mezi pivovary, které používají CHZO České pivo patří Bernard, Černá Hora, Krušovice, Měšŕanský pivovar Havlíčkův Brod, Plzeňský Prazdroj, Polička, Primátor a Vyškov.[11]

Základními požadavky pro udělení známky České pivo jsou:[11]

- Místo výroby v pivovaru ve vymezené zeměpisné oblasti – místo výroby na území České republiky
- Místo původu a složení základních surovin – slad světlého piva musí být z 80 % vyroben ze schválených odrůd jarního dvouřadého ječmene a minimálně 50 % sladu musí pocházet z ječmene vypěstovaného z odrůd na území ČR, minimální podíl českého hlávkového chmele u světlého ležáku 30 % a u ostatních 15 %, měkká či středně tvrdá voda, pivovarské kmeny kvasinek spodního kvašení
- Použitá technologie typický pro výrobu českého piva – musí být použitý jedno až třímutový způsob rmutování a dvoufázové kvašení
- Kvalitní ukazatele hotového piva – předepsané hodnoty původního extraktu mladiny, obsahu alkoholu, barvy, hořkosti, hladiny pH a míry prokvašení

3.11 Pivovar Poutník

Pivovar Poutník je jeden ze tří závodů DUP družstva Pelhřimov. DUP (družstvo uměleckého průmyslu) je firma založena v roce 1945. Její první výrobky tvořily dřevěné, ručně malované dózy, hračky a loutky. Po dvou letech firma přešla na výrobu kožené galanterie. V roce 1949 družstvo začalo vyrábět kovové nástroje pro manikúru a pedikúru. V tehdejší době bylo družstvo největším výrobcem těchto nástrojů. V současnosti se firma

zabývá třemi hlavními obory. Kovovýroba, kožedělná a galanterní výroba a výroba piva pod značkou POUTNÍK.[18]

3.11.1 Historie pivovaru Poutník

Pelhřimov je malé okresní město na Vysočině, 30 km západně od krajského města Jihlavy a 93 km jihovýchodně od Prahy. Pelhřimov se nachází v údolí říčky Bělé v Křemešnické vrchovině.

Pivovarství se v Pelhřimově rozvíjelo již od 14. stol., i když právo várečné město obdrželo v roce 1552. Nejprve se vařilo pivo po domech, které měly právo várečné. Piva nebyla kvalitní, tak si měšťané zvolili sídlo pivovaru v Růžové ulici (nyní SPŠS). Krátce po první polovině 19. století přešel pivovar na nově zaváděnou technologii výroby piva, technologii spodního kvašení. Protože více než 200 let stará budova pivovaru přestala být vyhovující, tak se v roce 1898 začala stavět nová moderní budova. V tomto novém pivovaru se začalo vařit pivo v roce 1899.[12]

Původní ruční provoz byl změněn na strojní s parním pohonem. Pivovar se jmenoval Právovárečný pivovar Pelhřimov. Vařilo se pivo s názvem tradiční ležák Felix, mělo svojí specifickou etiketu černého kocoura. Pivovar byl 1. ledna 1948 znárodněn.[13]

Po znárodnění byl pivovar součástí podniků:[13]

1948-1952 Horácké pivovary n.p.

1953-1954 Havlíčkobrodské pivovary n.p.

1955-1959 Horácké pivovary n.p.

1960-1990 Jihočeské pivovary n.p.

1991-2001 Pivovary s.p. České Budějovice

2001- dodnes DUP družstvo

Následující tabulka obsahuje výstav v hektolitrech od znárodnění, tedy od roku 1948, do roku 1989.

Tabulka č. 1: Výstav pivovaru Poutník od roku 1948 do roku 1989

Rok	Výstav hl	Rok	Výstav hl	Rok	Výstav hl
1948	14633	1962	35028	1976	38268
1949	19145	1963	37943	1977	37435
1950	20816	1964	38433	1978	38996
1951	22594	1965	37369	1979	43699
1952	24733	1966	35999	1980	41251
1953	23282	1967	37043	1981	42074
1954	20828	1968	35773	1982	44692
1955	21812	1969	29194	1983	49807
1956	23956	1970	29208	1984	48211
1957	26833	1971	31873	1985	39276
1958	27996	1972	34910	1986	45849
1959	30709	1973	32626	1987	57856
1960	31461	1974	35284	1988	57767
1961	33800	1975	36557	1989	58284

Zdroj: Vlastní zpracování dle [5]

V roce 1966 pro rekonstrukci pivovaru byla zrušena výroba 12° piva. Výroba byla obnovena v roce 1981. V roce 1992 činil pivovar výstav piva 78 860 hl a z toho 860 hl bylo exportováno do Polska.[13]

Po pádu socialismu žádali potomci „právovárečnicků“ o navrácení pivovaru. Spor se táhl 10 let a pivovar stále patřil pod rozpadající se Jihočeské pivovary. V roce 2001 koupila firma DUP pelhřimovský pivovar. V pivovaru provedla veliké změny. Pivovar dostal obchodní jméno POUTNÍK, změnil se marketing firmy, technologický postup vaření piva. Vzniklo nové pivo na trhu, pivo plné chuti a stabilní kvality.[12]

3.11.2 Produkty pivovaru

- Světlé výčepní pivo 10%
- Světlý ležák 12%
- Speciál 14%

3.11.3 Ocenění a certifikáty

V současné době se v České republice každoročně pořádá sedm soutěží piv na celostátní úrovni. Podle Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského jsou to níže uvedené soutěže.[14]

Zlatý pohár PIVEX

Je to soutěž, která se koná od roku 1992. PIVEX je dvoukolová akce. První kolo se koná v listopadu a druhé kolo další rok na přelomu ledna a února. [14]

Česká pivní pečeť

Každý rok se koná od roku 1991 při Reprezentačních slavnostech piva a minerálních vod v Táboře na přelomu ledna a února. Na této soutěži se objevují i zahraniční piva.[14]

Jarní cena českých sládků

Tato soutěž je určena především pro minipivovary. Soutěž se koná od roku 2007 tradičně první březnovou sobotu v pivovaru Zvíkovské podhradí.[14]

České pivo 20xx

Jediná oficiální soutěž piv, kterou pořádá Český svaz pivovarů a sladoven. První roční se konal v roce 2011. Soutěž je dvoukolová, první kolo probíhá v dubnu a druhé v červnu. Výsledky jsou vyhlášovány na Svatováclavské slavnosti.[14]

Pivo České republiky

Soutěž se koná každý rok v červnu od roku 1997 na výstavišti v Českých Budějovicích. Soutěž je otevřena i pro zahraniční piva.[14]

Dočesná

Organizátorem této soutěže je Chmelařský institut v Žatci. Koná se na přelomu srpna a září.[14]

Cerevisia specialis (Pivní speciál roku)

Soutěž speciálních a neobvyklých piv vyrobených pivovary v České republice. Koná se pravidelně od roku 2010. Výsledky jsou vyhlašovány během gastronomického festivalu Znojemský hrozen.[14]

Úspěchy v soutěžích pivovaru Poutník[20]

➤ Česká pivní pečeť

- Bronzová pivní pečeť 2009 – v kategorii Speciální pivo světlé
- Zlatá pivní pečeť 2008 – v kategorii Speciální pivo světlé
- Stříbrná pivní pečeť 2008 – Cena velké poroty v absolutní kategorii
- Stříbrná pivní pečeť 2007 – Cena velké poroty v absolutní kategorii

➤ Další ocenění a certifikáty

- První místo v degustační soutěži „Pivo České Republiky“ za rok 2015 – v kategorii světlý ležák Premium
- Druhé místo sdružení přátel piva – v kategorii Pivovar roku 2015
- Třetí místo sdružení přátel piva – v kategorii Speciál 2015
- Vítěz degustace Pivo, Bier & Ale 2014

3.12 Představení regionálních konkurentů

Na českém pivovarském trhu je veliká konkurence. Tvoří ji 6 velkých pivovarských společností. Jsou to například Plzeňský Prazdroj a Budějovický Budvar, kteří vyrábí ročně několik milionu hektolitrů piva. Dále na trhu je 29 samostatných pivovarů a odhadem 300 minipivovarů, kteří mají výstav do 10 000 hl.[10] Níže jsou uvedeni dva největší regionální konkurenti pivovaru Poutník.

3.12.1 Měšťanský pivovar Havlíčkův Brod, a.s.

Havlíčkobrodský pivovar vznikl v roce 1834 a vyrábí čtrnáct druhů piva pod značkou Rebel a tři druhy piva pod značkou Votrok. Zajímavostí je, že vlastní sladovnu. V roce 2004 z ekonomických důvodů zastavuje výrobu sladu. V roce 2008 po nezbytných opravách a investicích znovu otevřena. Pivo Rebel získalo ochranné označení Vysočina – regionální produkt.[15]

Tabulka č. 2: Produkty Měšťanského pivovaru Havlíčkův Brod

Název	Druh	Název	Druh
Rebel Vánoční hvězda	Řezaný speciál	Rebel Originál Premium	Světlý ležák
Rebel Černý	Tmavý ležák	Rebel Tudor	Světlé výčepní
Rebel Řezaný ležák	Řezaný ležák	Rebel Tradiční	Světlé výčepní
Rebel Haškův C.K.	Světlé výčepní	Rebel Drsoň	Světlé speciální
Rebel pšeničný	Světlý ležák	Rebel IPA	Polotmavý speciál
Rebel Sváteční speciál	Světlé speciální	Rebel Nefiltrovaný	Světlé speciální
Rebel Grep & Citron	Ovocné pivo	Rebel Nealko	Nealkoholické pivo
Hradecký Votrok	Světlý ležák	Votrok	Světlé výčepní
Hradecká 10°	Světlé výčepní		

Zdroj: Vlastní zpracování dle [16]

3.12.2 Rodinný pivovar Bernard, a.s.

Jedná se o zkrachovalý humpolecký pivovar, který v malé privatizaci společně vydražili Stanislav Bernard, Josef Vávra a Rudolf Šmejkal. Prvních deset let po privatizaci bojoval pivovar o přežití na trhu. Díky postupnému budování značky a kvalitě piva, se společnost dokázalo udržet. Bernard se stal celostátně známým pivem.

Od roku 2001 pivovar Duvel Moortgat z Belgického království je 50 % spoluvlastník společnosti. Nadále jsou majiteli Stanislav Bernard a Josef Vávra, každý z nich vlastní 25 %.

Pivovar Bernard získal mnoho prestižních ocenění. S Bernardem se setkáme nejen v České republice, ale i v několika dalších státech. V roce 2015 vystavil 296 211 hl alkoholického a nealkoholického piva. V současné době vyrábí patnáct druhů piva.[16]

Tabulka č. 3: Produkty Rodinného pivovaru Bernard

Název	Druh	Název	Druh
India Pale Ale	Světlé pivo	Bohemian Ale	Speciální pivo
Sváteční ležák	Světlý ležák	Jantarový ležák	Řezaný ležák
Černý ležák	Tmavý ležák	Bezlepkový ležák	Světlý ležák
Bernard Free	Nealkoholické pivo	Bernard Jantar	Nealkoholické pivo
Bernard švestka	Nealkoholické pivo	Bernard višeň	Nealkoholické pivo
Kvasnicová desítka	Světlé výčepní	Kvasnicová jedenáctka	Světlý ležák
Desítka	Světlé výčepní	Jedenáctka	Světlý ležák
Dvanáctka	Světlý ležák		

Zdroj: Vlastní zpracování dle [17]

4 Praktická část

V praktické části bude proveden detailní pohled na výstav jednotlivých produktů pivovaru Poutník.

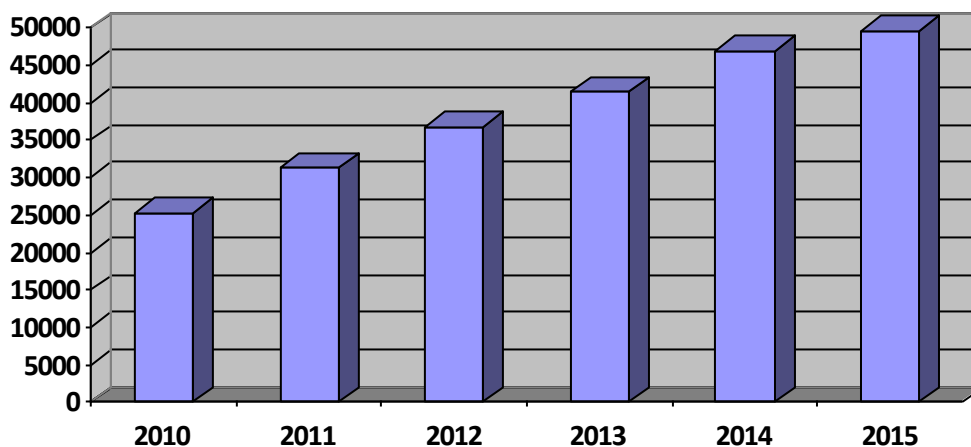
V další části bude porovnán pivovar Poutník s vybranými pivovary. Pro porovnání byly vybrány tři pivovary. Největší producent v Kraji Vysočina Rodinný pivovar Bernard, a.s. (dále jen Bernard), Měšťanský pivovar Havlíčkův Brod, a.s. (dále jen Rebel) a největší pivovar v České republice Plzeňský Prazdroj, a.s. (dále jen Prazdroj). Pro lepší představu budou porovnáována data z let 2010 až 2015.

V poslední části bude provedeno dotazníkové šetření, pro doplnění informací, jaké postavení má pivovar Poutník na českém trhu s pivem.

4.1 Výstav pivovaru Poutník

Jak již bylo zmiňováno, pivovar Poutník produkuje tři druhy piva. Světlé výčepní pivo, světlý ležák a speciál.

Graf č. 4: Celkový výstav pivovaru Poutník (v hl)



Zdroj: Vlastní zpracování dle interních zdrojů pivovaru

Z grafu č. 4 je vidět vývoj celkového výstavu pivovaru Poutník za roky 2010 až 2015. Je zjevné, že trend výstavu je rostoucí. Ve sledovaném období je každoroční nárůst o cca. 5 000 hl piva. V roce 2015 se pivo Poutník vystavovalo do sudů a láhví. I když

v posledních letech výrazně stoupá výroba piva v PET láhvích, Poutník se takovému kroku snaží vyhýbat a stáčí piva především do tradičních obalů.

4.1.1 Světlé výčepní pivo

Tabulka č. 4: Výstav světlého výčepního piva pivovaru Poutník

	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Výstav v hl	9 425	8 815	8 667	8 761	7 986	7 269
% z celkového výstavu	37	28	23	21	17	14

Zdroj: Vlastní zpracování dle interních zdrojů pivovaru

I když celkový výstav pivovaru Poutník každým rokem roste (viz Graf č. 4), jeho výroba světlého výčepního piva každým rokem výrazně klesá.

4.1.2 Světlý ležák

Tabulka č. 5: Výstav světlého ležáku pivovaru Poutník

	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Výstav v hl	15 585	22 116	27 608	32 200	38 531	41 885
% z celkového výstavu	62	71	76	78	82	85

Zdroj: Vlastní zpracování dle interních zdrojů pivovaru

Světlý ležák je hlavní produkt pivovaru Poutník. V roce 2015 se ho vyrobilo 41 885 hl, což představovalo 85 % z celkového výstavu. Za posledních pět let jeho výstav každoročně o několik tisíc hektolitrů roste.

4.1.3 Speciál

Tabulka č. 6: Výstav Speciálu pivovaru Poutník

	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Výstav v hl	300	327	403	407	409	349
% z celkového výstavu	1	1	1	1	0,9	0,7

Zdroj: Vlastní zpracování dle interních zdrojů pivovaru

Pivo Speciál je opravdu speciální 14 stupňové pivo. Pivovar Poutník jej vyrábí jen o Vánocích a Velikonocích. Speciál se ve sledovaném období podílel na celkovém výstavu každý rok kolem 1 %. V roce 2015 oproti roku 2014 produkce klesla o 60 hl, což představovalo pokles výroby o 12 %.

4.2 Porovnání celkové produkce piva vybraných pivovarů v České republice

Již bylo zmíněno, celkem se na českém trhu v roce 2015 vyprodukovalo 20,1 mil. hektolitrů piva (poprvé překročena hranice 20 mil. hektolitrů piva) a bylo spotřebováno 143 litrů na osobu. Celkový výstav v roce 2015 oproti roku 2014 vzrostl o 2,2 %, i když klesla domácí spotřeba piva. Důvodem zvýšení celkového výstavu je zvýšení výroby piva na export. Pro zjištění, jak se podílí vybrané pivovary na celkové produkci, byla vytvořena následující tabulka. V tabulce je uveden podíl na celkové produkci vybraných pivovarů z let 2010 až 2015 a jde o veškerou výrobu daného pivovaru.

Tabulka č. 7: Podíl na celkové produkci vybraných pivovarů (v %)

	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Poutník	0,14	0,17	0,19	0,22	0,24	0,25
Rebel	0,47	0,46	0,41	0,41	0,46	0,48
Bernard	1,13	1,11	1,11	1,18	1,32	1,48
Prazdroj	42,22	41,03	40,47	38,92	38,96	39,60

Zdroj: Vlastní zpracování dle ČSPAS

Největším producentem piva na českém trhu je Plzeňský Prazdroj. Celkový podíl ve sledovaných letech kolísá. Vyšší nárůst produkce zaznamenal Prazdroj v posledních dvou letech sledovaného období, ale podíl se zvýšil nepatrně.

Největším producentem piva v Kraji Vysočina je Bernard. Hodnoty jeho celkového výstavu každoročně rostou. V roce 2015 jeho výstav byl 296 211 hektolitřů, což je o 13 % více jak oproti roku 2014. Přesně o 36 262 hektolitřů více. Dle výroční zprávy je zřejmé, že Bernardu se ve sledovaném období dařilo plnit, a v některých letech překračovat, své cíle. Majitelé Bernardu každoročně investují nemalé částky do podnikání. Investice směřují do výroby, což se projevuje v rozšíření produktového portfolia. Také převážně investují do propagace pivovaru.

Výstav pivovaru Rebel má, kromě roku 2012 a 2013, rostoucí trend. Snížení dle výroční zprávy bylo ovlivněno celkovou ekonomickou situací v České republice. Veliký odliv zákazníků z restaurací. Výrazně byly ovlivněny preference spotřebitelů a to větší zájem o pivo v PET láhvích, nebo zájem o ochucená piva. V roce 2012 pivovar rozšířil sortiment o nový druh piva, s názvem Hradecká 10%. Tento nový druh piva se v roce 2012 v produkci téměř neprojevil. Dle plánu pivovaru se měl potenciál tohoto piva projevit v roce 2014. Z tabulky je patrné, že v roce 2014 produkce pivovaru zvýšila.

Výstav pivovaru Poutník má rostoucí trend. Poutník si zakládá na výrobě světlého ležáku. Na zvyšování celkové produkce pivovaru má světlý ležák největší podíl. Z tabulky č. 5 je patrné, že tohoto piva se každý rok, oproti minulému, vyrobí o několik tisíc hektolitřů více. Každoroční nárůst byl ovlivněn získáním nových odběratelů, převážně na Moravě.

4.3 Porovnání produkce piva vybraných pivovarů pro tuzemský trh

Vybrané pivovary produkují pivo, které je určeno na tuzemský trh a pivo, které je určeno pro vývoz. V následující tabulce je porovnán objem produkce vybraných pivovarů, která se prodala na tuzemském trhu. Na domácí trh v roce 2015 se vyprodukovalo 16,3 mil. hl piva.

Tabulka č. 8: Produkce pivovarů pro tuzemský trh (v hl)

	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Poutník	25 216	31 042	36 121	41 233	46 184	48 877
Rebel	79 327	77 754	69 345	68 770	74 233	83 697
Bernard	173 588	172 484	174 525	184 747	207 323	232 615
Prazdroj	6 809 722	6 759 786	6 718 451	6 358 193	6 607 040	6 619 492

Zdroj: Vlastní zpracování dle ČSPAS

Celkový výstav piva pro český trh v roce 2015 klesl 0,2 %, oproti roku 2014.

Produkce Prazdroje určena na tuzemský trh od roku 2010 do roku 2013 klesala. Následující dva roky se jeho produkce stabilizovala a prodej na český trh se zvýšil.

Bernard zaznamenal pokles v roce 2011, ale v roce 2012 dochází k nárůstu produkce, který pokračuje do konce sledovaného období. V roce 2015 vzrostla produkce o 12 % oproti roku 2014. Tato skutečnost byla ovlivněna vysokými investicemi do výroby a do propagace.

Produkce Rebela na tuzemský trh byl ve sledovaném období velmi nestabilní. Od roku 2010 do roku 2013 jeho produkce klesala. Klesající produkce byla ovlivněna rostoucím tlakem konkurenčních pivovarů a snižování cen prodejních řetězců. Dalším vlivem klesající produkce byl fakt, že Rebel zvýšil své exportní prodeje.

Poutník ve sledovaném období svou produkci každoročně zvyšoval. Hlavní důvodem nárůstu produkce byla vysoká poptávka po světlém ležáku. Poutník výrazně nezvyšoval exportní produkci a byl více zaměřen na tuzemský trh. Převážně na Kraj Vysočinu a Moravu. Ze sledovaných pivovarů v daném období měl Poutník na tuzemském trhu nejstabilnější pozici.

4.4 Porovnání produkce piva na export vybraných pivovarů

Na celkový výstav českých pivovarů měl velký vliv export. Produkovalo se více pív, která se vyvážela. V roce 2015 došlo u exportu k nárůstu o 13,3 %, v absolutním čísle byl export 4 139 tis. hl.

Tabulka č. 9: Porovnání exportu sledovaných pivovarů (v hl)

	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Poutník	94	216	557	135	742	776
Rebel	5 467	7 068	9 345	9 609	15 291	13 553
Bernard	30 886	33 504	38 349	40 997	52 626	63 596
Prazdroj	831 093	882 298	1 059 209	1 117 105	1 047 705	1 330 670

Zdroj: Vlastní zpracování dle ČSPAS

Největším exportérem je pivovar Prazdroj. V roce 2012 přesáhl jeho export milion hektolitrů piva. Jeho vývoz v roce 2015, který činil 1 331 tis. hl, má veliký podíl na rekordním celkovém výstavu České republiky.

Z tabulky je zřejmé, že zvýšení celkového exportu se významně projevilo v pivovaru Bernard. Produkce Bernardu na export se každoročně zvyšovala. Rostoucí produkce byla ovlivněna zavedením nového výrobku 10° nefiltrované pivo. Dále v roce 2013 Bernard uvedl na trh tři další druhy piva. 11° nefiltrované pivo, černé pivo lavina a nízkoalkoholické švestkové pivo. Nejvyšší meziroční nárůst byl v letech 2013 a 2014.

Produkce pivovaru Rebel na export od roku 2010 do roku 2014 narůstala. Zlom byl v roce 2015, kdy oproti roku 2014 produkce piva na export klesla o 11 %. To bylo ovlivněno větším zaměřením na tuzemský trh.

Poutník vyváží své pivo na Slovensko, do Polska a Slovinska. I když se export Poutníka za posledních šest let zvýšil, je z tabulky vidět, že export pivovaru Poutník je nevýznamný oproti sledovaným konkurentům. V roce 2013 se jeho export oproti roku 2012 snížil

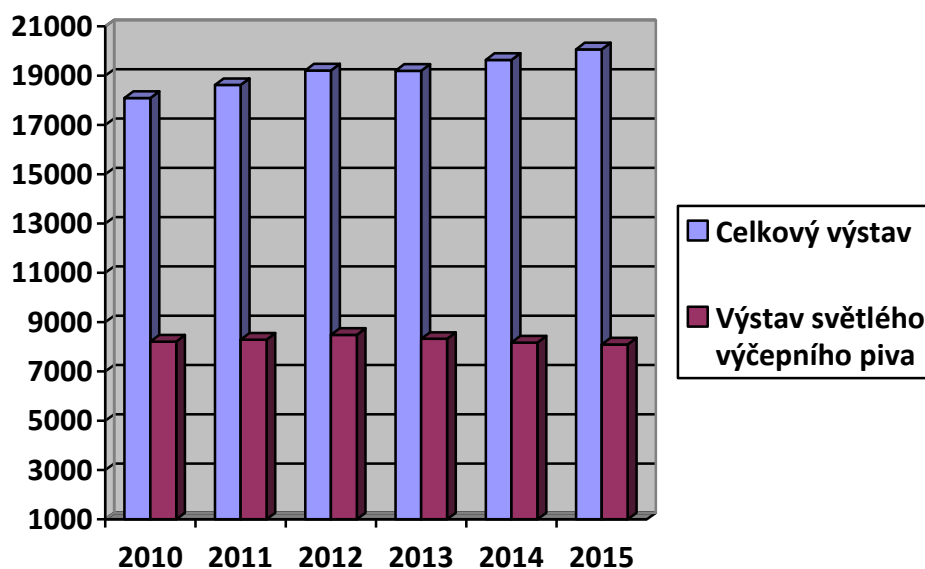
o 24 %. Poutník se zaměřuje především na tuzemský trh, na který každoročně dodává většinu své produkce.

4.5 Podíl vybraných pivovarů na produkci světlého výčepního piva a světlého ležáku na trhu

Světlé výčepní pivo

V České republice se v roce 2015 vyrobilo 8 102 tis. hl světlého výčepního piva, což je o 1 % méně oproti roku 2014.

Graf č. 5: Vývoj výstavu celkového a světlého výčepního piva (v tis. hl)



Tabulka č. 10: Podíl světlého výčepního piva na celkovém výstavu (v %)

2010	2011	2012	2013	2014	2015
45	45	44	43	42	40

Zdroj: Vlastní zpracování dle ČSPAS

Od roku 2012 má celkový výstav světlého výčepního piva klesající trend. Z tabulky č. 10 je patrné, že podíl toho druhu piva na celkové produkci za sledované období klesl o 5 %.

Tabulka č. 11: Podíl produkce na trhu světlého výčepního piva (v %)

	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Poutník	0,11	0,11	0,10	0,11	0,10	0,09
Rebel	0,33	0,44	0,38	0,21	0,54	0,65
Bernard	0,89	0,80	0,80	0,95	1,02	1,14
Prazdroj	49,73	48,28	47,41	45,34	44,92	43,58

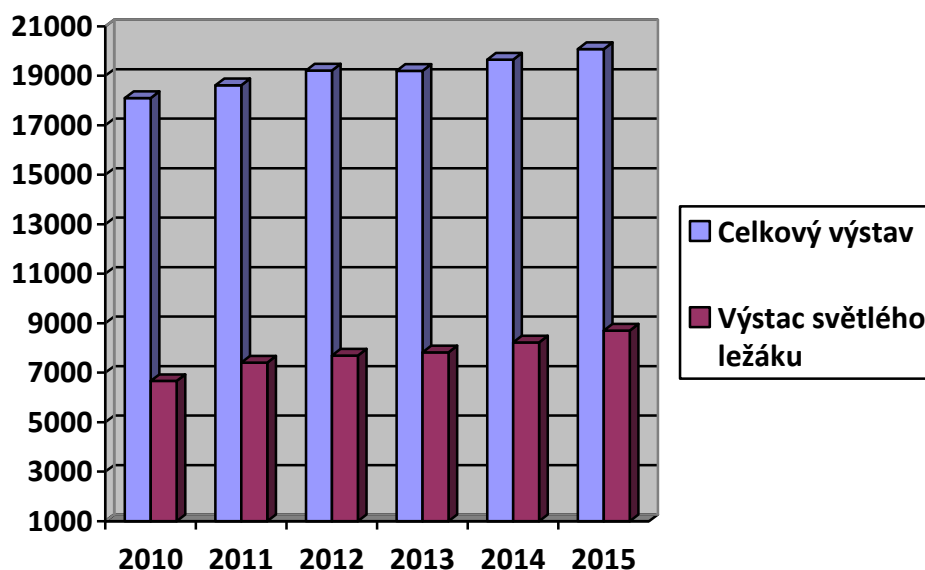
Zdroj: Vlastní zpracování dle ČSPAS

Podíl celková produkce světlého výčepního piva od roku 2011 klesá. Největší producent piva Prazdroj má každoroční klesající podíl na výstav toho druhu piva. Produkce Prazdroje se za sledované období snížila o 500 tis. hl. Pivovar Poutník má za toto období stabilnější podíl, i když jeho výstav výčepního piva klesá. Rebel a Bernard jsou na tom podobně, jejich produkce roste a každoročně se jejich podíl na trhu zvyšuje, kromě roku 2013, ve kterém výstav Rebela razantně klesl. O rok později jeho podíl vysokým tempem narostl, což bylo ovlivněno více jak dvojnásobným výstavem, v číslech o 26 tis. hl.

Světlý ležák

Světlý ležák měl ve sledovaném období opačný trend. Výstav ležáku zaznamenal nárůst, v roce 2015 byla produkce vyšší o 2 mil. hl oproti roku 2010. V roce 2015 se světlého ležáku vyrobilo 8 704 tis. hl, což bylo více o 6 % oproti roku 2014.

Graf č. 6: Vývoj výstavu celkového a světlého ležáku (v tis. hl)



Tabulka č. 12: Podíl světlého ležáku na celkovém výstavu (v %)

2010	2011	2012	2013	2014	2015
37	40	40	41	42	43

Zdroj: Vlastní zpracování dle ČSPAS

Z grafu č. 6 je vidět veliký rozdíl výstavu ležáku v letech 2010 a 2015, což se projevilo i v podílu ležáku na celkovém výstavu. V roce 2010 se podílel 37 %, naopak v roce 2015 byl podíl 43 % na celkovém výstavu.

Tabulka č. 13: Podíl produkce na trhu světlého ležáku (v %)

	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Poutník	0,23	0,30	0,36	0,41	0,47	0,48
Rebel	0,86	0,64	0,58	0,75	0,54	0,49
Bernard	1,56	1,53	1,60	1,70	1,92	2,09
Prazdroj	46,93	43,06	43,78	42,48	42,65	44,63

Zdroj: Vlastní zpracování dle ČSPAS

Poutník a Bernard ve sledovaném období každý rok zvyšují svoji produkci ležáku, což se projevuje každoročním zvýšeným podílem na trhu. Rebel má v produkci toho druhu piva veliké výkyvy, nejvíce vystavil v roce 2013. Jeho výstav ležáku, za poslední dva

sledované roky, klesal. Rebel a Prazdroj měli největší podíl v roce 2010, což bylo ovlivněno menší celkovou produkcí ležáku. Sledované pivovary produkují v roce 2015 více ležáků než výčepního piva, kromě Rebela, který vystavil více světlého výčepního piva.

4.6 Podíl vybraných pivovarů na produkci světlého výčepního piva a světlého ležáku určené na export

Na exportu se nejvíce podílí světlé výčepní pivo a světlý ležák. Většina pivovarů se zaměřují na vývoz. Důkazem je rostoucí trend vývozu. V roce 2015 se vyvezlo 3, 390 mil. hektolitrů piva, z toho 70 % tvořil světlý ležák.

Světlé výčepní pivo

Tabulka č. 14: Produkce světlého výčepního piva a podíl na exportu světlého výčepního piva

		2010	2011	2012	2013	2014	2015
Poutník	hl	39	15	256	65	99	86
	%	0,01	0	0,04	0,01	0,01	0,01
Rebel	hl	275	675	726	1 302	4 358	5 541
	%	0,05	0,11	0,12	0,18	0,51	0,51
Bernard	hl	10 663	11 146	11 210	11 921	13 889	17 123
	%	1,80	1,81	1,80	1,65	1,61	1,58
Prazdroj	hl	59 361	71 030	89 242	91 771	177 834	303 296
	%	10,02	11,52	14,33	12,70	20,68	28,06

Zdroj: Vlastní tvorba dle ČSPAS

Pivovar Prazdroj svoji produkci světlého výčepního piva na export ve sledovaném období zvyšuje. V roce 2015 vyvezl 303 296 hektolitrů výčepního piva, a tím se podílel na exportu 28 %. Podobně na tom byl pivovar Bernard. Jeho výstav v posledním roce sledování vzrostl na 17 123 hektolitrů, ale podíl klesl, což bylo způsobeno výrazně vyšším

celkovým výstavem výčepního piva na export. Rebel v posledních třech letech výrazně zvýšil vývoz. Pivovar Poutník vyvezl nejvíce v roce 2012, tohoto roku získal několik odběratelů v Polsku a ve Slovinsku. Rebel a Poutník se na vývozu výčepního piva nepodílí ani jedním procentem.

Světlý ležák

Tabulka č. 15: Produkce ležáku a podíl na exportu ležáku

		2010	2011	2012	2013	2014	2015
Poutník	hl	51	196	282	60	639	684
	%	0	0,01	0,01	0	0,02	0,02
Rebel	hl	5 192	6 206	8 471	8 155	10 732	7 273
	%	0,24	0,28	0,35	0,32	0,41	0,26
Bernard	hl	16 286	18 823	24 140	27 321	36 010	42 062
	%	0,47	0,85	0,99	1,08	1,39	1,49
Prazdroj	hl	729 889	760 475	904 951	940 221	847 783	1 008 310
	%	34,04	34,28	36,99	37,24	32,72	35,70

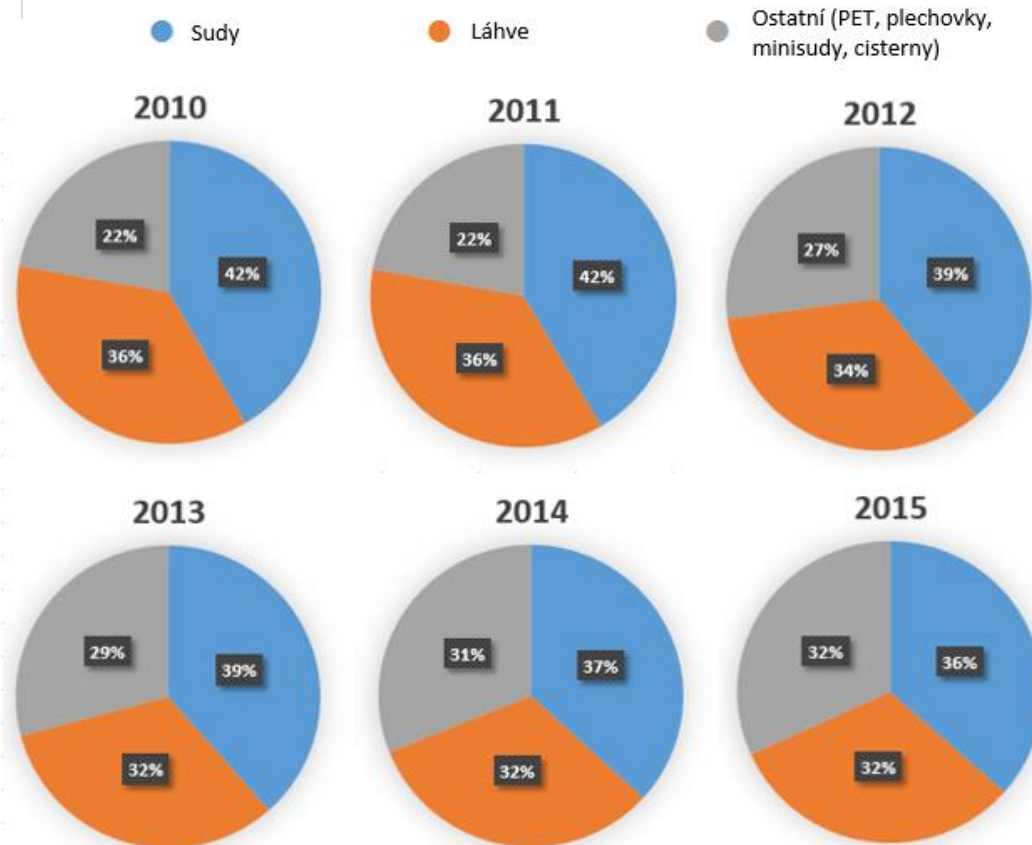
Zdroj: Vlastní tvorba dle ČSPAS

Světlého ležáku na export pivovar Prazdroj vyprodukoval několikanásobně více proti světlému výčepnímu pivu. V roce 2014 se v kontrastu s rokem 2013 jeho výstav ležáku na export snížil téměř o 100 tis. hl. Následující rok se jeho výroba zvýšila o 160 tis. hl, a tak se podíl zvýšil o 3 %. Bernard si držel svojí rostoucí tendenci, v roce 2015 vystavil 42 tis. hl ležáků. Rebel byl v produkci ležáků na export velmi nestabilní. Jeho poslední meziroční výstav klesl o 3 tis. hl. Poutník v poslední dvou letech sledovaného období zaznamenal na svůj průměr vysoké produkce ležáku na vývoz. V těchto dvou letech vyprodukoval více jak 600 hl, což bylo ovlivněno získáním nových zákazníků na Slovensku, v Polsku a v Slovinsku.

4.7 Porovnání produkce piva vybraných pivovarů podle obalů

V České republice je několik druhů obalů na pivo. Cisterny, minisudy, plechovky, PET láhve, sudy a láhve. V posledních letech přibýlo mnoho pivovarů, které začaly stáčet pivo do PET láhví. Tento druh obalu měl veliký rozmach, v roce 2015 bylo do těchto láhví stočeno 1 739 tis. hl piva. V následující části bude srovnána produkce v sudech a láhvích.

Graf č. 7: Podíl obalů na celkovém výstavu



Zdroj: Vlastní zpracování dle ČSPAS

Prodej piva v sudech má největší podíl ve všech letech sledovaného období, ale v absolutních číslech jeho množství každým rokem kolísá. Láhve mají poměrně stejný podíl, i když jejich množství od roku 2010 do roku 2014 vysokým tempem kleslo, v roce 2015 se výstav v láhvích zvýšil o 100 tis. hl, což bylo ovlivněno vyšším vývozem piva v tomto obalu. Podíl ostatních obalů, ve sledovaném období, se rok od roku zvyšuje. Největší podíl každoročního nárůstu mají PET láhve a plechovky.

Sudy

Tabulka č. 16: Produkce a podíl sudů vybraných pivovarů

		2010	2011	2012	2013	2014	2015
Poutník	hl	15 981	21 706	26 055	29 951	35 206	37 192
	%	0,24	0,32	0,40	0,48	0,56	0,58
Rebel	hl	52 073	53 365	49 396	52 257	64 301	73 493
	%	0,80	0,79	0,76	0,84	1,02	1,16
Bernard	hl	118 711	122 547	131 411	139 579	160 509	183 176
	%	1,82	1,81	2,02	2,25	2,54	2,88
Prazdroj	hl	3 285 798	3 238 567	3 023 804	2 819 612	2 941 939	2 977 190
	%	50,24	47,95	46,47	45,38	46,63	46,80

Zdroj: Vlastní zpracování dle ČSPAS

Pivovar Prazdroj v roce 2010 tvořil polovinu výstavu v sudech na celém trhu s pivem a v tomto roce vystavil 3 285 tis. hl piva. Jeho produkce klesala do roku 2013, následující dva roky svůj výstav zvyšoval. Zatímco Bernard ve sledovaném období každoročně svůj výstav zvyšoval. Podobně jako Bernard na tom byl Poutník. Poutník svůj výstav v sudech také zvyšoval, rozdíl zvýšení mezi roky 2010 a 2015 byl dvojnásobný. Rebel v roce 2012 svůj výstav v sudech snížil, což ovlivnilo jeho vyšší výstav do láhví.

Láhve

Tabulka č. 17: Produkce a podíl láhví vybraných pivovarů

		2010	2011	2012	2013	2014	2015
Poutník	hl	9 305	9 552	10 066	11 282	11 720	12 461
	%	0,12	0,12	0,13	0,15	0,16	0,17
Rebel	hl	32 721	31 457	29 274	26 082	25 143	23 670
	%	0,43	0,41	0,39	0,35	0,35	0,32
Bernard	hl	85 610	83 167	81 268	85 665	98 952	112 515
	%	1,14	1,08	1,08	1,16	1,37	1,53
Prazdroj	hl	3 610 826	3 560 745	3 514 463	3 354 880	3 264 966	3 289 729
	%	47,93	46,07	46,88	45,40	45,16	44,82

Zdroj: Vlastní zpracování dle ČSPAS

Pivovar Prazdroj, podobně jak na trhu se sudy, má největší podíl na výstavu v láhvích. V období 2010 až 2014 jeho produkce v tomto obalu klesá. To ovlivnilo rapidní zvýšení výstavu do PET láhví a plechovek. V roce 2015 Prazdroj zvýšil svůj prodej piva v klasických láhví a snížil prodej PET láhví a plechovek. Bernard a Poutník na tom byli podobně a každý rok sledovaného období svůj výstav do láhví zvyšovali. Naopak Rebel svůj výstav do láhví ve sledovaném období snižoval, to bylo ovlivněno jeho vyšším zaměřením na výstav v sudech.

4.8 Zisk vybraných pivovarů na jeden půllitr piva

Pivovary lze porovnat pomocí ukazatele zisku na jeden vyrobený půllitr piva. Hodnoty zisku ve sledovaném období byly vypočteny jako podíl hrubého výsledku hospodaření a roční produkce přepočtené na půllitry.

Tabulka č. 18: Zisk vybraných pivovarů na jeden půllitr (v Kč)

	2010	2011	2012	2013	2014
Poutník	1,98	2,77	3,46	3,30	3,92
Rebel	0,57	0,36	0,02	0,13	0,48
Bernard	1,48	1,45	1,60	1,74	1,61
Prazdroj	1,98	5,29	2,24	2,44	2,30

Zdroj: Vlastní zpracování dle účetních výkazů

Pivovar Poutník má sice nejmenší výstav piva ze sledovaných pivovaru, na druhou stranu má nejvyšší zisky na jeden půllitr. Menší propad měl v roce 2013, což bylo zapříčiněno vyššími náklady. Pivovar Rebel, v porovnání pivovarů, měl nejmenší zisky na jeden půllitr. V roce 2012 měl minimální zisk na půllitr, v tomto roce vykazoval ve výsledku hospodaření po zdanění ztrátu. Hodnoty zisku na jeden půllitr Bernarda ve sledovaných letech mírně rostou až na rok 2014. V tomto roce měl nejnižší meziroční nárůst výsledku hospodaření oproti minulých. Porovnán byl také pivovar Prazdroj. Tento pivovar má největší výstav piva na českém trhu, v roce 2011 se mu podařilo více než dvojnásobně zvýšit hospodářský výsledek. Nemalý podíl na tomto výsledku má stáčení piva do PET láhví.

4.9 Zisk vybraných pivovarů na jednoho pracovníka

Dále byly pivovary porovnány pomocí ukazatele zisku na jednoho pracovníka. Hodnoty byly vypočteny jako podíl hrubého výsledku hospodaření a počet pracovníků.

Tabulka č. 19: Zisk vybraných pivovarů na jednoho pracovníka (v Kč)

	2010	2011	2012	2013	2014
Poutník	370 370	617 857	875 862	880 645	1 187 097
Rebel	100 474	69 494	3 308	25 852	113 987
Bernard	447 205	436 817	486 178	518 755	490 006
Prazdroj	1 352 232	3 727 189	1 703 033	1 836 190	1 787 093

Zdroj: Vlastní zpracování dle účetních výkazů

V uvedených výpočtech jsou zahrnuty všechny pracovní pozice podniku, kteří se podílejí na tvorbě výsledku hospodaření. Z tabulky č. 19 je patrné, že nejvyšší zisky na jednoho pracovníka měl pivovar Prazdroj. Prazdroj měl do roku 2013 vícenásobně vyšší zisky na jednoho pracovníka, než ostatní sledované pivovary. Zisk na jednoho pracovníka u Poutníku se každým rokem zvyšoval a v roce 2015 přesáhl 1 milion Kč. Nejmenší zisky měl pivovar Rebel. Největší jeho pokles byl v roce 2012, což bylo ovlivněno jeho malým výsledkem hospodaření.

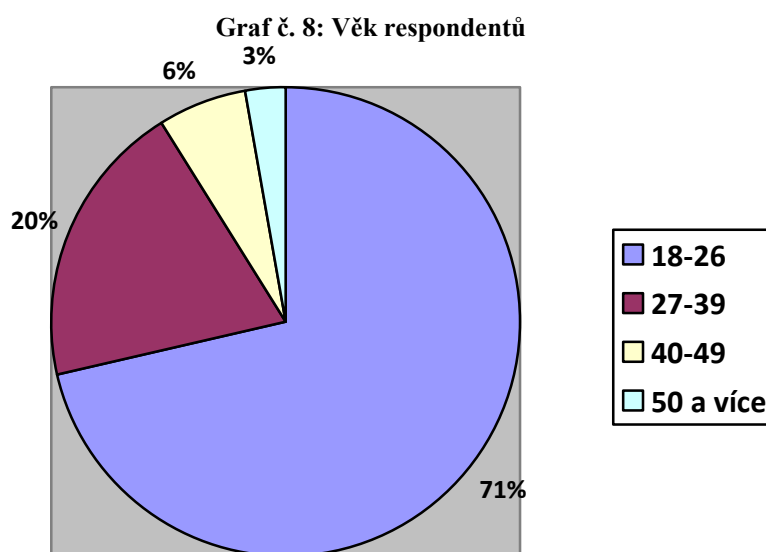
4.10 Dotazníkové šetření

Cílem dotazníkového šetření bylo zjistit postavení pivovaru Poutník na českém trhu z pohledu veřejnosti. Dotazování proběhlo anonymně v únoru 2017 pomocí online dotazníků na webové stránce www.vyplnto.cz. Dotazník byl předkládán respondentům prostřednictvím sociálních sítí a elektronické pošty.

Dotazník obsahoval 16 povinných otázek. Vyplnilo ho 147 respondentů a byl navržen tak, aby se v úvodní části získaly základní informace o respondentech. V další části byly otázky kladené přímo na trh s pivem a v neposlední řadě na pivovar Poutník.

Výsledky dotazníkového šetření

Průzkumu se zúčastnilo 82 mužů a 65 žen. Věkově byli respondenti rozděleni do čtyř skupin. Nejvíce zastoupenou věkovou skupinu v dotazování byla skupina ve věku 18-26 let s počtem 105, což bylo ovlivněno šířením dotazníku. Dalšími věkovými skupinami byli 27-39 let s počtem 29, 40-49 let s počtem 9 a poslední skupinou 50 let a více s počtem 4. (viz Graf č. 5)



Zdroj: Vlastní zpracování

Na otázku nejvyšší dosažené vzdělání (otázka č. 4) odpovědělo nejvíce středoškoláků s maturitou. Celkově se na dotazníku podílelo 64 % osob s maturitou a to v počtu 94. Dále 29 % osob mající vysokoškolské vzdělání v počtu 42. Zbývajících 7 % byli respondenti s výučním listem nebo vysokým odborným vzděláním.

Otázka č. 3 rozdělovala dotazované osoby do krajů, kde žijí. 27 % respondentů žije v kraji Hlavní město Praha v počtu 39. 23 % respondentů žije v Kraji Vysočině v počtu 34. Třetí nejvíce zastoupený kraj v počtu 25 respondentů, byl Středočeský kraj s podílem 17 %. Zbýlých 33 % dotazovaných bylo z dalších krajů.

Tabulka č. 20: Rozdělení respondentů dle krajů

Kraj	Podíl v %	Počet
Hlavní město Praha	26,53	39
Kraj Vysočina	23,13	34
Středočeský kraj	17,01	25
Ústecký kraj	7,48	11
Plzeňský kraj	7,48	11
Karlovarský kraj	5,44	8
Jihočeský kraj	4,08	6
Pardubický kraj	2,04	3
Olomoucký kraj	2,04	3
Královéhradecký kraj	1,36	2
Moravskoslezský kraj	1,36	2
Liberecký kraj	0,68	1
Zlínský kraj	0,68	1

Zdroj: Vlastní zpracování

Na otázku č. 5: „Jakému druhu z uvedených alkoholických nápojů dáváte přednost?“ vybralo více jak polovina respondentů, tedy 54 %, pivo. Víno vybralo 27 % a lihoviny 13 %. Zbýlých 6 % dotazovaných, v počtu 10, jsou abstinenti.

Z otázky č. 6 vyplynulo, že 120 respondentů pije pivo. Dle odpovědí otázky č. 7 respondenti pijící pivo upřednostňují české značky piva, což je pochopitelné. V další

otázce odpovědělo 48 lidí, že si průměrně týdně dá 2-4 půllitrových piv. Aspoň 1 půllitrové pivo si během týdne dá 42 dotázaných. Zbytek, tedy 30 dotázaných, vypije za týden průměrně 5 a více půllitrových piv. Navazující otázka č. 9 byla zaměřena na preferenci velkých, nebo regionálních pivovarů. 40 % osob nepreferuje ani jedno, opověděli „je mi to jedno“. Rozdíl v preferencích velkých nebo regionálních pivovarů byl minimální.

Nejčastěji se pije světlé pivo, na což odpovědělo 90 % dotázaných. Tmavé a řezané pivo pije 10% dotázaných osob, viz otázka č. 10. Z otázky č. 11 vyplývá, že nadpoloviční většina respondentů preferuje (přesně 85 %) chuť před značkou a cenou piva. Na otázku č. 12, „Kde nejčastěji konzumujete pivo?“ odpovědělo 84 dotázaných, že nejčastěji v restauračních zařízeních. Zbylých 36 si vypije pivo doma.

Poslední 4 otázky jsou zaměřené na preferenci pivovarů u respondentů, znalost pivovaru Poutník a jeho regionálního konkurenta s menším rozdílem ročního výstavu, pivovaru Rebel. Z nabídky vybraných pivovarů se nejvíce preferuje pivovar Pilsner Urquell ze 46 %, dále z 28 % pivovar Velké Popovice. 24% dotázaných preferuje pivovar Gambrinus, 20 % pivovar Svijany, 17 % pivovar Staropramen. Zbylých 32 respondentů odpovědělo vlastní preferenci, dalších 19 pivovarů. Největší zastoupení těchto dalších pivovarů měl pivovar Poutník.

Na otázku č. 14 „Znáte pivovar Poutník?“ odpovědělo kladně 76 ze všech respondentů. 71 dotázaných nemá o tomto pivovaru ani ponětí. Osoby s kladnou odpovědí dostaly další otázku, které pivo pivovaru Poutník preferují. 37 dotázaných pivovar Poutník akorát zná a jeho pivo nepije. 41 % tedy 31 respondentů pije nejčastěji světlý ležák, 7 % světlé výčepní pivo a 4 % speciální pivo. Na otázku č. 16 odpovědělo 51 % respondentů kladně. Což znamená, že pivovar Rebel má podobné postavení jako Poutník u všech dotázaných. Důležitým faktem je, že 31 z 34 respondentů z Kraje vysočina zná pivovar Poutník.

Závěr

Tato bakalářská práce se věnovala postavení pivovaru Poutník, který je jeden ze závodu DUP družstva Pelhřimov. Pro jeho postavení na trhu s pivem byly vybrány a porovnány další tři pivovary. Měšťanský pivovar Havlíčkův Brod, a.s., největší prodejce piva na Vysočině Rodinný pivovar BERNARD, a.s. a největší prodejce piva v České republice Plzeňský Prazdroj, a.s. Pivovar Poutník je veden jako družstvo a má výrazně nižší objem prodeje, oproti sledovaným konkurentům, kteří jsou řízeni jako akciové společnosti.

V první teoretické části bakalářské práce byla zmíněna základní charakteristika piva, a to historie pivovarnictví ve světě i v Čechách a postup výroby piva. Dále byla zmíněna současná situace na Českém pivovarském, sladařském a chmelařském trhu. Byl představen pivovar Poutník z hlediska historie, svého sortimentu a získaných ocenění. Nakonec jsou v teoretické části zmíněné regionální konkurenční pivovary.

V praktické části byl rozebrán výstav jednotlivých piv pivovaru Poutník, a dále pak byl Poutník porovnán s konkurencí z několika hledisek.

V České republice byl od roku 2010 do 2015 patrný rostoucí trend výstavu piva, kdy v roce 2010 bylo vystaveno celkem 18 098 tis. hl a v roce 2015 20 076 tis. hl piva, což je rozdíl 1 978 tis. hl. Podobný trend výstavu měl pivovar Poutník, který v roce 2010 vystavil 25 310 hl piva a v roce 2015 49 653 hl piva. To znamená, že pivovar Poutník dokázal za posledních pět let svůj výstav téměř zdvojnásobit. Pivovar Poutník vyrábí tři druhy piva – světlé výčepní pivo, světlý ležák a Speciál. V 2010 vystavil 9 425 hl a v 2015 7 269 hl výčepního piva, což je o 2 156 hl méně. V tomto období měl Poutník klesající trend výčepního piva. Naopak u ležáku vystavil v roce 2010 15 585 hl a v roce 2015 41 885 hl, což je zvýšení o 26 300 hl. Vysokým rozdílem u ležáku se potvrdilo, že ležák je hlavní produkt pivovaru a zaměřuje se především na něj. Speciál se vyrábí o Vánocích a Velikonocích a jeho výstav je minimální, za posledních pět let ho bylo průměrně vyrobeno 370 hl.

V další části je porovnána celková domácí i zahraniční produkce sledovaných pivovarů. Pivovar Prazdroj je největším producentem piva na českém trhu, v roce 2010

se na celkovém výstavu podílel 42,22 %, ale do roku 2015 jeho podíl klesnul na 39,60 %, což bylo ovlivněno vyššími výstavami jiných pivovarů. Pivovar Poutník svůj podíl na celkovém výstavu každoročně zvyšoval, byť to bylo v setinách procenta. Všechny čtyři sledované pivovary prodávají většinu svého výstavu v tuzemsku, pivovar Poutník z 98 % svého výstavu. Bernard a Prazdroj svůj výstav na export každým rokem zvyšují, v roce 2012 Prazdroj přesáhl 1 mil. hektolitrů.

Dále byl porovnán podíl na produkci světlého a výčepního piva a světlého ležáku na trhu. Podíl vyrobeného výčepního piva na českém trhu za posledních pět let klesl o 5%, naopak podíl ležáků vzrostl o 6 %. Podíl výčepního piva sice klesal, ale zvyšoval se jeho vývoz. U sledovaných konkurentů výstav na export rapidně roste, u Prazdroje se vývoz u výčepního piva zvýšil od roku 2010 o 240 tis. hektolitrů. Jediný ze sledovaných pivovarů, Rebel, v roce 2015 vystavil více výčepního piva, než ležáku. Export u ležáků měl stejný trend, jako u výčepních piv. Poutník vyvezl v posledním sledovaném roce 684 hektolitrů, což bylo nejvíce za posledních pět let.

Další porovnání bylo provedeno podle obalů na pivo. Nejpoužívanější jsou sudy a láhve, dále cisterny, minisudy, plechovky a PET láhve. Podíl sudů na celkovém výstavu ve sledovaném období klesá více než láhve. Ostatní obaly (PET, plechovky, minisudy a cisterny) svůj podíl každým rokem sledovaného období rapidně zvyšují. To bylo ovlivněno především PET láhvemi. Většina pivovaru zvyšovala prodej piva v PET láhvích. V roce 2010 pivovar Prazdroj tvořil 50 % na českém trhu v sudech. Pivovary Poutník, Rebel a Bernard vystavovaly většinu své produkce v sudech.

Pivovar Poutník má nejmenší výstav z porovnávaných pivovarů, ale má největší hrubý zisk na jeden půllitr piva. Jeho zisk byl v roce 2014 3,92 Kč na jeden půllitr. Prazdroj, jako největší pivovar v České republice, měl ve stejném roce zisk 2,30 Kč na jeden půllitr. U ukazatele zisku na jednoho pracovníka byl prokázán největší zisk u Prazdroje. Zajímavým faktem je, že pivovar Poutník v roce 2015 měl zisk na jednoho pracovníka přes milion korun. Naopak nejnižší zisky na jednoho pracovníka ve sledovaném období měl Rebel.

K posouzení postavení pivovaru Poutník bylo zpracováno a vyhodnoceno dotazníkové šetření. Bylo zjištěno, že více jak polovina všech dotázaných a 91 % dotázaných z Kraje Vysočina zná pivovar Poutník.

Poutník je prosperujícím podnikem, jeho výstav se za posledních pět let téměř zdvojnásobil. Pivovar vyrábí kvalitní české pivo a zaměřuje se především na své zákazníky v regionu.

5 Seznam použitých zdrojů

Bibliografické

[1] CHLÁDEK, Ladislav. *Pivovarnictví*. Praha: Grada, 2007. Řemesla, tradice, technika. ISBN 978-80-247-1616-9.

[2] BASAŘOVÁ, Gabriela. *Sladařství: teorie a praxe výroby sladu*. Praha: Havlíček Brain Team, 2015. ISBN 978-80-87109-47-2.

[3] CHMELAŘSKÝ INSTITUT. *Atlas českých odrůd chmele: Czech hop varieties*. Žatec: Chmelařský institut, 2008. ISBN 978-80-86836-15-7.

[4] NOVÁKOVÁ, Jolana a František RICHTER. *Pivo jako křen: domácí vaření piva a vše o pivu*. Praha: Radioservis ve spolupráci s Českým rozhlasem, 2009. ISBN 978-80-86212-69-2.

[5] LIKOVSKÝ, Zbyněk. *Pivovary Českých zemí 1948-1989*. Praha: Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, 2008. ISBN 9788086576312.

Internetové zdroje

[6] Pivovar Poutník Pelhřimov. : *Jak vaříme pivo* [online]. [cit. 2017-01-05]. Dostupné z: <http://www.pivovarpoutnik.cz/cz/pivovar/jak-varime-pivo/>

[7] Český svaz pivovarů a sladoven [online]. 2016 [cit. 2016-12-11]. Dostupné z: http://www.ceske-pivo.cz/sites/default/files/dokumenty_tz/2016_zprava_hospodarske_vysledky_oboru_za_2015.pdf

[8] Celní správa České republiky: *Vývoz piva do zemí EU* [online]. 2016 [cit. 2016-12-15]. Dostupné z: https://www.celnisprava.cz/cz/dane/statistiky/Pivo_doprava/Doprava_pivo_2015_mesice_Ex.pdf

[9] Celní správa České republiky: *Vývoz piva do zemí mimo EU* [online]. 2016 [cit. 2016-12-15]. Dostupné z: https://www.celnisprava.cz/cz/dane/statistiky/Pivo_dovoz/V%C3%BDvoz_pivo_2015.pdf

[10] Situační a výhledová zpráva. *Ministerstvo zemědělství* [online]. 2015 [cit. 2016-12-29]. Dostupné z: http://eagri.cz/public/web/file/443706/SVZ_Chmel_2015.pdf

[11] České pivo [online]. 2010 [cit. 2017-01-05]. Dostupné z: http://www.ceskepivo.cz/index.php/Hlavn%C3%AD_strana

- [12] Pivovar Poutník Pelhřimov. : *Historie pivovaru* [online]. [cit. 2017-01-05]. Dostupné z: <http://www.pivovarpoutnik.cz/cz/pivovar/historie/>
- [13] Pivovary.info. : *Historie pivovaru Pelhřimov* [online]. [cit. 2017-01-05]. Dostupné z: http://pivovary.info/prehled/pelhrimov/pelhrimov_h.htm
- [14] Výzkumný ústav pivovarský a sladařský. : *Soutěže piv* [online]. [cit. 2017-01-05]. Dostupné z: http://www.beerresearch.cz/index.php?option=com_content&view=article&id=149&Itemid=195&lang=cs
- [15] Měšťanský pivovar Havlíčkův Brod. : *Historie pivovaru* [online]. [cit. 2017-02-05]. Dostupné z: <http://www.hbrebel.cz/o-pivovaru/historie-pivovaru>
- [16] Měšťanský pivovar Havlíčkův Brod. : *Naše piva* [online]. [cit. 2017-02-05]. Dostupné z: <http://www.hbrebel.cz/nase-piva>
- [17] Rodinný pivovar Bernard. : *Historie* [online]. [cit. 2017-02-05]. Dostupné z: <https://www.bernard.cz/cs/pribeh/pivovar.shtml>
- [18] Rodinný pivovar Bernard. : *Sortiment* [online]. [cit. 2017-02-05]. Dostupné z: <https://www.bernard.cz/cs/pivo/sortiment/lahvove-pivo/index.shtml>
- [18] DUP. : *O nás* [online]. [cit. 2017-02-05]. Dostupné z: <http://www.dup.cz/cz/o-nas/>
- [19] Český svaz pivovarů a sladoven. : *Den českého piva* [online]. 2016 [cit. 2016-12-11]. Dostupné z: <http://www.ceske-pivo.cz/cesi-slavi-novy-svatek-den-ceskeho-piva>
- [20] Pivovar Poutník Pelhřimov. : *Další ocenění a certifikáty* [online]. [cit. 2017-01-05]. Dostupné z: <http://www.pivovarpoutnik.cz/cz/pivovar/oceneni-a-certifikaty/>

6 Přílohy

Příloha č. 1: Dotazník

Příloha č. 2: Odpovědi na dotazník

Příloha č. 1: Dotazník

Dotazníkový průzkum: Postavení vybrané pivovarské společnosti na trhu

Dobrý den,

jmenuji se František Brada a studuji 3. ročník České zemědělské univerzity v Praze, Provozně ekonomickou fakultu, obor podnikání a administrativa. Rád bych Vás požádal o vyplnění dotazníků, který mi poslouží jako zdroj informací pro moji bakalářskou práci.

Předem děkuji za Váš čas.

1. Vaše pohlaví?

- Muž
- Žena

2. Vaše věková kategorie?

- 18-26
- 27-39
- 40-49
- 50 a více

3. Ve kterém kraji žijete?

- Hlavní město Praha
- Kraj Vysočina
- Středočeský kraj
- Ústecký kraj
- Plzeňský kraj
- Karlovarský kraj
- Jihočeský kraj
- Pardubický kraj
- Olomoucký kraj
- Královéhradecký kraj
- Moravskoslezský kraj
- Liberecký kraj
- Jihomoravský kraj
- Zlínský kraj

4. Vaše nejvyšší dosažené vzdělání?

- SŠ s maturitou
- VŠ
- Vyučen(a)
- VOŠ
- ZŠ

5. Jakému druhu z uvedených alkoholických nápojů dáváte přednost?

- Pivo
- Víno
- Lihoviny
- Jsem abstinent(ka)

6. Pijete pivo?

- Ano
- Ne (odkazuje na otázku 14)

7. Upřednostňujete české/zahraniční značky piva?

- České
- Zahraniční

8. Kolik půllitrových piv průměrně za týden vypijete?

- 0-1
- 2-4
- 5-7
- 8 a více

9. Dáváte přednost velkým/regionálním pivovarům?

- Velkým
- Regionálním
- Je mi to jedno

10. Jaké pivo pijete nejčastěji?

- Světlé
- Tmavé
- Řezané

11. Co je pro Vás u piva rozhodující?

- Chuť
- Značka
- Cena
- Je mi to jedno

12. Kde nejčastěji konzumujete pivo?

- V restauraci
- Doma
- Jinde, uveďte prosím kde

13. Vyberte z následující nabídky Vámi preferovaný pivovar:

- Pivovar Pilsner Urquell
- Pivovar Velké Popovice
- Pivovar Gambrinus
- Pivovar Svijany
- Pivovar Staropramen
- Jiný, uveďte prosím jaký

14. Znáte pivovar Poutník?

- Ano
- Ne (odkazuje na otázku 16)

15. Jaký produkt pivovaru Poutník pijete nejčastěji?

- Světlé výčepní pivo 10%
- Světlý ležák 12%
- Speciál 14%
- Žádný

16. Znáte pivo Rebel?

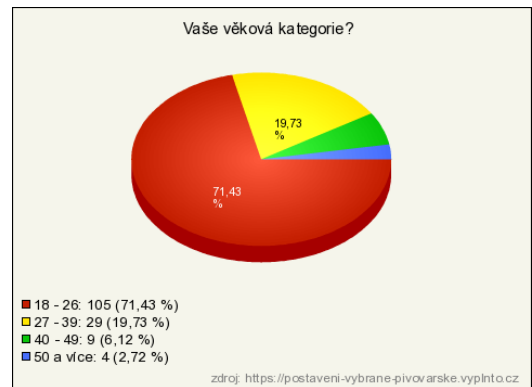
- Ano
- Ne

Příloha č. 2: Odpovědi na dotazník

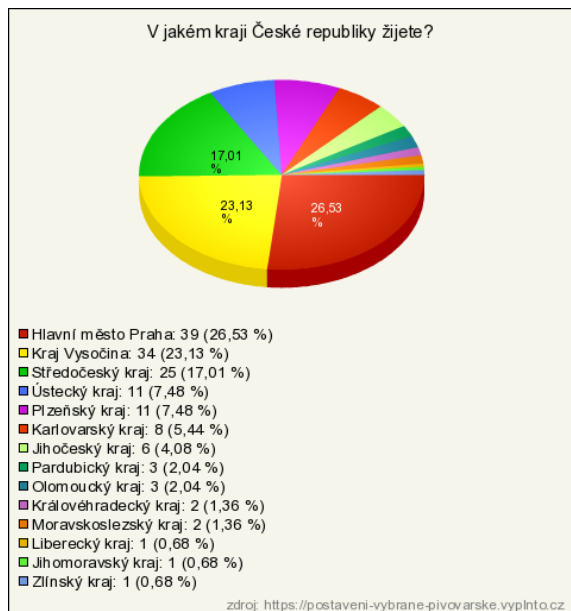
Otázka č. 1



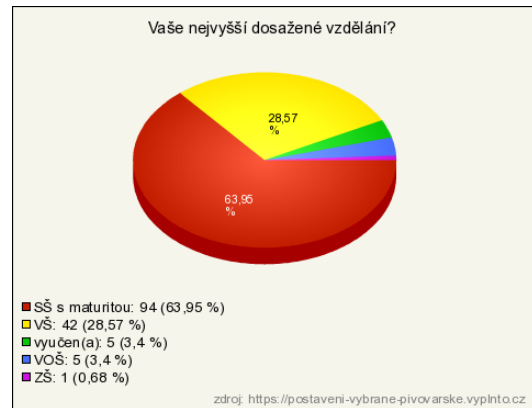
Otázka č. 2



Otázka č. 3



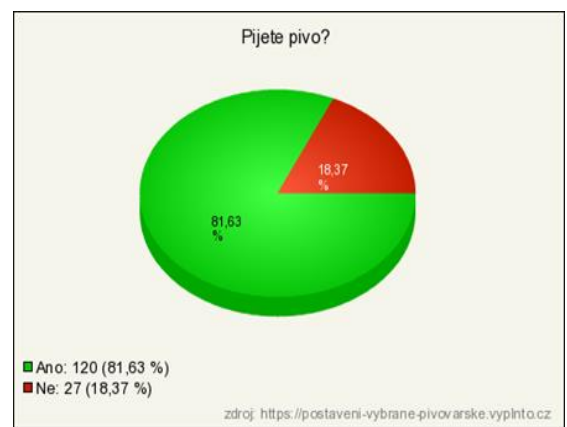
Otázka č. 4



Otázka č. 5



Otázka č. 6



Otázka č 7



Otázka č 8



Otázka č. 9



Otázka č. 10



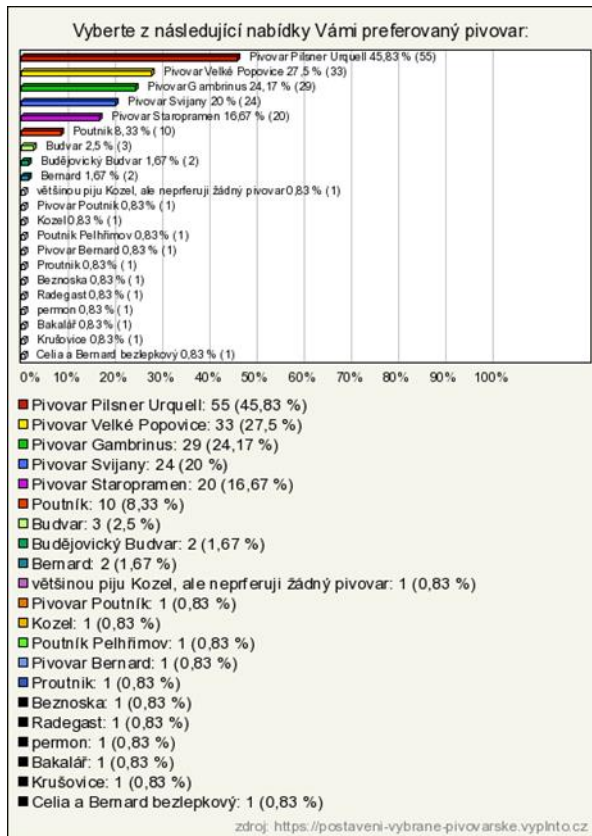
Otázka č. 11



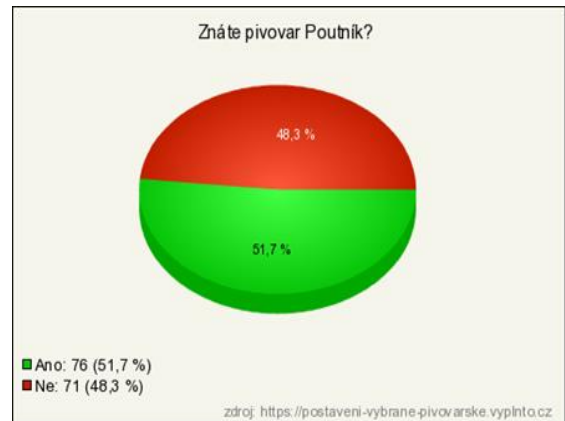
Otázka č. 12



Otázka č. 13



Otázka č. 14



Otázka č. 15



Otázka č. 16

