

UNIVERZITA PALACKÉHO V OLOMOUCI

Přírodovědecká fakulta

Katedra geografie

Lukáš ČERNÍK

**Geografická analýza difúzního procesu:
příklad minipivovarů**

Bakalářská práce

Vedoucí práce: Mgr. Pavel KLAPKA, Ph.D.

Olomouc 2017

BIBLIOGRAFICKÝ ZÁZNAM

Autor (osobní číslo): Lukáš ČERNÍK (R140393)

Studijní obor: Regionální geografie

Název práce: Geografická analýza difúzního procesu: příklad minipivovarů

Title of thesis: Geographical analysis of diffusion proces: the case of microbreweries

Vedoucí práce: Mgr. Pavel KLAPKA, Ph.D.

Rozsah práce: 43 stran, 7 stran vázaných příloh

Abstrakt: Cílem této práce je na příkladu šíření fenoménu minipivovarů analyzovat proces difúze a jeho charakter na území České republiky. Práce zachytí časoprostorové trendy v šíření jevu, identifikuje typ difúzního procesu a zaměří se i na kvalitativní charakter jevu. Sledované období bude rozděleno do menších celků a interpretované pomocí mapových výstupů, grafů a tabulek za účelem větší přehlednosti.

Klíčová slova: difúze, inovace, minipivovar, Česká republika

Abstract: The aim of this work is analysis of process of diffusion and its character at the Czech Republic, which will be achieved using the example of the spread of the phenomenon of microbrewery. Work captures the spatial-temporal trends in the spread of the phenomenon, identifies the type of diffusion process and will focus on the qualitative nature of the phenomenon. Reporting period will be divided into smaller sections and interpreted using maps, graphs and charts for greater clarity.

Keywords: diffusion, innovation, microbreweries, Czech Republic

Prohlašuji, že jsem zadanou bakalářskou práci vypracoval samostatně pod vedením
Mgr. Pavla Klapky, Ph.D. a v seznamu jsem uvedl veškerou použitou literaturu a zdroje.

V Olomouci, dne 6. ledna 2017

.....

podpis

Rád bych poděkoval Mgr. Pavlu Klapkovi, Ph.D. za čas, vstřícný přístup, cenné odborné rady a ochotné vedení mé bakalářské práce.

UNIVERZITA PALACKÉHO V OLOMOUCI
Přírodovědecká fakulta
Akademický rok: 2015/2016

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE
(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Lukáš ČERNÍK**
Osobní číslo: **R140393**
Studijní program: **B1301 Geografie**
Studijní obor: **Regionální geografie**
Název tématu: **Geografická analýza difúzního procesu: příklad minipivovarů**
Zadávající katedra: **Katedra geografie**

Zásady pro vypracování:

Analýza difúzních procesů je jedním z tradičních geografických témat. Cílem práce bude analyzovat a interpretovat tyto procesy na příkladu fenoménu minipivovarů. Práce zachytí časoprostorové trendy v šíření jevu, identifikuje typ difúzního procesu a zaměří se i na kvalitativní charakter jevu.

Rozsah grafických prací: Podle potřeb zadání
Rozsah pracovní zprávy: 5 000 - 8 000 slov
Forma zpracování bakalářské práce: tištěná/elektronická
Seznam odborné literatury:

ABLER, R., ADAMS, J. S., GOULD, P. (1971): Spatial Organization. Prentice Hall, London.
AGNEW, J. A. (1979): Instrumentalism, realism, and reserach on the diffusion of innovation. Professional Geographer 31(4), 364-370.
BROWN, L. (1981): Innovation diffusion: A new perspective. London and New York: Methuen.
HÄGERSTRAND, T. (1967): Innovation Diffusion as A Spatial Process. The University of Chicago Press, Chicago-London.
HAGGETT, P. (2001): Geography: A Global Synthesis. Prentice Hall, Harlow.
ROBINSON, G. M. (1998): Methods and Techniques in Human Geography. Wiley and sons, Chichester.
SIWEK, T. (1979a) Příklad využití teorie difuze inovace v geografii na území Slovenska. Geografický časopis 31:3, 297 303.

Vedoucí bakalářské práce: Mgr. Pavel Klapka, Ph.D.
Katedra geografie

Datum zadání bakalářské práce: 24. února 2016
Termín odevzdání bakalářské práce: 30. dubna 2016

prof. RNDr. Ivo Peňhrt, CSc., Ph.D.
děkan

L.S.

doc. RNDr. Zdeněk Štecyrba, Ph.D.
vedoucí katedry

V Olomouci dne 24. února 2016

OBSAH

1 Úvod.....	8
2 Teoreticko-metodologická východiska	9
2.1 Difúze a inovace	9
2.1.1 Difúze	9
2.1.2 Inovace.....	9
2.2 Typy difúzí	10
2.3 Časový průběh difúze.....	11
2.4 Inovační bariéry	12
2.5 Metodika	12
3 Pivo a pivovary	14
3.1 Historie výroby piva v ČR	14
3.2 Rozdělení pivovarů.....	16
3.3 Historie minipivovarů v ČR.....	19
4 Difúze minipivovarů v České republice.....	20
4.1 Vývoj do roku 1995	20
4.2 Vývoj do roku 2000	22
4.3 Období do roku 2005	24
4.4 Období do roku 2010	27
4.5 Období do roku 2015	30
5 Závěr.....	33
7 Summary	35
8 Seznam použité literatury a zdrojů	35
Přílohy	37

1 Úvod

Analýza difúzních procesů je jedním z tradičních geografických témat. Během procesu difúze se určitý fenomén šíří prostorem a zároveň časem. K podnícení difúze dochází při vzniku nových objevů myšlenek či názorů. Teorie difúze zkoumá a vysvětluje proč a jak se nové nápady a objevy šíří. Právě v této práci se pokusíme popsat a vysvětlit zákonitosti průběhu tohoto jevu aplikovaného na příkladu šíření minipivovarů v České republice.

Prvotním cílem je uvedení do teorie difúze inovací. Objasnění jednotlivých pojmů, představení různých typů a uvedení možných překážek. Hlavním cílem práce bude pokus o zachycení časoprostorového šíření inovace v podobě minipivovarů, které se stávají fenoménem poslední doby. Za tímto účelem dojde ke shromáždění dat, která budou zpřehledněna v podobě mapových výstupů, grafů a tabulek, jež nám výrazně usnadní interpretaci sledovaného jevu. Za stejným účelem si vymezíme časová období, tak aby výstupy práce byly co nejpřehlednější a co nejméně zkreslené. Pro tyto období bude vypočten ukazatel hospodářské aktivity pro kraje ČR, který nám usnadní aplikaci difúzních vzorců na předpřipravená data. Samozřejmě je nutno vymezit samotný pojem minipivovar a zasadit ho i do legislativního rámce ČR. Účelem práce bude také nahlédnout na české pivovarnictví v historickém kontextu a utvořit si tak celistvý pohled na celou tuto problematiku. V mezích rozsahu této práce se pokusíme zabrousit i do kvalitativního charakteru jevu, zjistit jaké případné inovace s sebou na český trh přinášejí minipivovary, jež jsou vlastně sami inovací.

2 Teoreticko-metodologická východiska

V této kapitole budou objasněny základní pojmy potřebné pro pochopení tématu. Dále si stanovíme metodologii, jakou budeme aplikovat v praktické části práce.

2.1 Difúze a inovace

„Jak se difúze šíří? Někteří lidé si ji osvojí, někteří jsou neschopní ji přijmout a málo z nich má o ni profesionální nebo osobní zájem“ (Rogers, 2003)

2.1.1 Difúze

Difúze je typ sociální změny definovaný jako proces, díky kterému dochází ke změně ve struktuře a funkci sociálního systému. Sociální změna tedy nastává, když jsou nové nápady vymyšleny, rozšířeny a schváleny či zamítnuty což vede k určitým důsledkům. Samozřejmě, že nějaká změna může nastat i jinými cestami např. skrze politickou revoluci nebo událost přírodního charakteru, jako je zemětřesení či období sucha. Někteří autoři omezují termín difúze na spontánní neplánované rozšíření nových myšlenek a užívají koncept rozšíření i pro difúzi, která je řízená a organizovaná.

2.1.2 Inovace

Najít obecně platnou definici inovace je téměř nemožné, jednoznačné vymezení zkrátka neexistuje. Už z původu slova (innovare = lat. obnovovat) je ale zřejmé, že se vždy bude jednat o nějakou změnu či novinku. Dá se říci, že každý autor, který se tomuto tématu věnuje, si vytváří pro vlastní potřeby svoji definici. Pro účely této práce si uvedeme poměrně často citovanou a obecně známou definici E. M. Rogerse (2003).

„Inovace je nápad, praxe nebo objekt, který je vnímán jako něco nového vytvořeného jedincem nebo skupinou jedinců. Záleží také na subjektivním postoji společnosti, zda daný nápad skutečně posoudí jako nový či jako již dříve objevený a využitý. Vnímání těchto novinek určuje vlastní postoj jedince k dané novosti. Pokud se tedy jedinci či skupině jedinců, zdá myšlenka jako nová, lze hovořit o inovaci.“

Novost v inovacích nemusí zahrnovat pouze nové poznatky a znalosti. Někaká inovace může být určitou dobu již někomu známa, ale tato inovace nebyla doposud nijak rozvíjena. A tím pádem nebyla obecně přijata ani nepřijata. Novost v inovacích může být vyjádřena termíny jako: znalost, přesvědčení nebo rozhodnutí k přijetí.

2.2 Typy difúzí

Robinson (1998) rozděluje difúzní proces na tři základní typy: expanzivní (a jeho variantu všeobecný infekční model), hierarchická a relokační.

Expanzivní difúze – má počátek pouze u několika málo lidí, kteří mají povědomí o dané inovaci, jako třeba o nové zemědělské technice – tato znalost se ústně předává převážně mezi sousedy a poté dále ve stále širším okruhu přátel. To po určité době způsobí téměř neustálý nárůst počtu lidí znajících danou inovaci. Všeobecné povědomí o určité inovaci se ještě více rozšiřuje s její přímou aplikací. V souvislosti s technologickou globalizací a s vlivem médií lze hovořit o pasivním, i když masivním způsobu přenášení (předávání) sociokulturních inovací, který je typický tím, že zde nedochází k osobním kontaktům mezi „přenašečem“ inovace a jeho příjemcem. Pokud dochází k přímému kontaktu mezi lidmi (či také zvířaty), hovoříme o infekční (kontaktní) difúzi. Tento typ můžeme dobře sledovat při šíření epidemií různých nemocí. Přenos informace o inovaci (či také přenos nemoci), je závislý na vzdálenosti od zdroje – čím větší je vzdálenost od zdroje, tím je přenos méně pravděpodobný.

Hierarchická difúze – na rozdíl od předchozího typu zde hraje vzdálenost zcela zanedbatelnou roli. Šíření inovace je započato ve velkých významných centrech (např. městech) a teprve poté se šíří dále do méně významných oblastí (např. na venkov). Robinson (1998) jako příklad uvádí šíření inovací v módním průmyslu – nejnovější módní trendy se rodí v nejnámějších návrhářských střediscích, jakými jsou třeba města New York, Milán, Paříž a Londýn, kde pracují přední světoví designéři. Z těchto módních center se určitá inovace rozšíří do obchodních řetězců, které se nachází ve velkých městech a odtud dále do menších sídel. Pokud se inovace šíří v hierarchické struktuře sídelního systému od nejvýše postavených středisek k nejmenším, jedná se o kaskádový typ.

Relokační difúze – tento typ nastává při migraci obyvatel, kteří s sebou nesou své znalosti do jiného prostředí. Jde tedy o šíření inovace, díky pohybu obyvatel. Robinson (1998) jako příklad uvádí příchod kolonizátorů do nově objevených zemí během zaoceánských objevů nebo příchod asijské menšiny do Evropy ve 21. století.

Robinson (1998) dodává, že se málokdy některý z těchto typů vyskytuje samostatně. Většinou můžeme nalézt kombinace těchto typů. Obzvláště pak prvních dvou. Abler a kol. (1972) jako příklad uvádí působení hierarchického a kontaktního typu, během šíření radiového vysílání v USA, které započalo v Pittsburghu, rozšiřovalo se do ostatních velkých měst, ale zároveň se dále šířilo v jeho okolí směrem dolů hierarchickou strukturou. Hierarchický typ byl zde nejdůležitější zpočátku a poté se stal dominantním kontaktní typ. Další případ pozoroval Cliff a kol. (1986) během šíření chřipkové epidemie na Islandu. Zde hlavní šíření započalo v hlavním městě a poté pokračovalo směrem dolů v hierarchické sídelní struktuře do menších sídel. A současně se nemoc šířila kontaktní difúzí dále ve vnějším zázemí města. Sczyrba a kol. (2007) uvádějí souhrn kombinací:

- Expanzivní kontaktní difúze
- Expanzivní hierarchická difúze
- Relokační kontaktní difúze
- Relokační hierarchická difúze

2.3 Časový průběh difúze

Dle Hägerstranda (1967) časová pravidelnost průběhu difúze inovace odpovídá zpravidla tzv. „**S-křivce**“, tj. logistické křivce, která zachycuje početní nárůsty nositelů inovace (počty jedinců, uživatelů, počty sídel, územních jednotek) v čase, a to bez ohledu na typ difúze. Charakteristickým znakem tohoto modelového průběhu je prvotní rychlá akcelerace počtu nositelů inovace, která se zpomaluje po dosažení tzv. inflexního bodu. Poté při pokračujícím nárůstu počtu nositelů inovace následuje zpomalování tempa těchto přírůstků, až je dosaženo určité hladiny nasycenosti, přičemž tato úroveň nasycenosti je pro každý přenášený jev (technickou novinku, módní prvek, infekční onemocnění) různá. Švédský geograf Torsten Hägerstrand (1952) byl vůbec první, kdo se zabýval časoprostorovým průběhem difúze inovací a sestavil teorii tzv. inovačních vln. Ty podle něj probíhají po výše zmíněné křivce ve třech základních fázích:

1. **Primární fáze** – jde o fázi iniciace, kdy je inovace objevena. Vymezuje se rozdíl mezi místem inovace a jeho okolím.

2. **Difúzní fáze** – zde začíná samotný difúzní proces. Dynamicky vznikají nová inovační centra ve větší vzdálenosti od centra primárního. Rozdíly mezi nově vzniklými ohnisky inovace a primárním centrem se výrazně redukují.
3. **Kondenzační fáze** – růst počtu inovací již přestává být závislý na vzdálenosti od primárního centra.

P. Haggett (1972) tuto teorii rozšiřuje ještě o čtvrtou fázi, která se nazývá **saturační**. V této poslední fázi již dochází k plnému nasycení (saturaci) celého území určitou inovací. Difúze se velmi zpomaluje nebo přímo stagnuje. Regionální rozdíly v inovační úrovni už jsou zcela minimální.

2.4 Inovační bariéry

Podle Domaňského (2004) se jedná o jednoduché formy fyzických bariér, které mohou absorbovat, odrážet nebo snížit jakékoliv inovační tendence. V populacích, ve kterých difundují jednotlivé informace, lze tak obvykle detekovat malou skupinu „časných“ inovátorů a malou skupinu „opozdílů“.

Robinson (1998) kupříkladu uvádí absorpční bariéru, která může zastavit tok informací. Obecně se jedná například o pohoří. V praxi však může být zastavení jen dočasné a po určité době začne být opět propustné. Příklad můžeme vidět u Apalačských hor, které plnily tuto funkci během příchodu evropských osadníků do Severní Ameriky. Jiným typem je reflektivní (odrazová) bariéra, která odklání inovační puls zpět. Jako v případě osídlování pobřeží či břehu jezera.

Zatímco fyzické bariéry prostorové difúze mohou být snadno identifikovatelné, jsou zde i kulturní, sociologické a psychologické bariéry, které prokázaly být mnohem více efektivní v omezování. Lidské chování a vnímání byly dosud nedílnou součástí procesu difúze. Nutno zahrnout i faktory ovlivňující difúzi jakými jsou: jazyk, náboženské vyznání, ideologie a sociální prostředí.

2.5 Metodika

K účelům práce sestavíme soupis všech minipivovarů. U jednotlivých minipivovarů bude zaznamenáván typ daných zařízení, lokalizace, rok založení a spolu s tím zaznamenáme i případné inovace, kterou minipivovary přinášejí na český trh.

K získání dat bude využito internetových stránek jednotlivých minipivovarů. Ke zjištění samotné existence některých minipivovarů bude čerpáno z různých pivních webů. V případě absence, či neúplnosti hledaných informací na internetových stránkách potřebná data vyhledáme či ověříme pomocí elektronické komunikace přímo s daným subjektem. Práce nezohledňuje minipivovary, které z různých důvodů zanikly. V případě zániku minipivovaru je nejenže téměř nemožné dohledat potřebné informace, ale navíc se z dostupných zdrojů o existenci některých zaniklých minipivovarů ani nedozvíme. Tyto zaniklé pivovary by tedy výsledky celé práce do značné míry zkreslovaly.

Minipivovary rozdělíme do pěti pětiletých období podle roku jejich vzniku. Pro každé z těchto období vypočítáme průměrný růst hrubého domácího produktu u jednotlivých krajů. Metodou kartogramu zaneseme růst HDP do map. Ke každému období bude sestavena mapa, ve které budou zobrazeny všechny minipivovary vzniklé do konce daného pětiletého období. Minipivovary vznikající v odlišných obdobích budou od sebe barevně odlišeny tak, aby bylo možné zachytit jejich prostorové šíření v čase. K pochopení širších souvislostí u fenoménu zakládání minipivovarů si sestavíme mapu tradičních průmyslových pivovarů působících na území České republiky. Pomocí metody kartodiagramů bude zachycen pouze jejich aktuální výstav, neboť množství vyprodukovaného piva u těchto velkých pivovarů v čase významně nekolísá.

3 Pivo a pivovary

V této kapitole se nejdříve krátce zaměříme na historii výroby piva na našem území, za účelem porozumění souvislostí spojených s tradicí jeho výroby.

3.1 Historie výroby piva v ČR

První zpráva o výrobě piva u nás se váže k Břevnovskému klášteru. Uvádí se, že v roce 993, kdy byl vysvěcen druhým českým biskupem Vojtěchem, vyráběli tamní benediktini pivo i víno. Je pravděpodobné, že pivo se připravovalo i v řadě dalších klášterů, které byly i starší než Břevnovský, ale podrobnější zprávy se nám nedochovaly. Prvním přesným historickým dokladem souvisícím přímo s výrobou piva v Čechách je nadační listina prvního českého krále Vratislava II. kterou vydal pro vyšehradskou kapitolu roku 1088. V této listině se mimo jiné zmiňuje o pivovaru na trávníku, který se měl nacházet přímo pod Vyšehradem. Již v té době nebyla výroba piva jen výsadou kněží, ale existují i četné doklady o tom, že vaření piva provozovali i obyvatelé podhradí.

Na počátku středověku si pivo – stejně jako i jiné produkty – připravovala každá domácnost sama. Postup při výrobě piva se v rodinách přenášel z generace na generaci. Ve 12. století se v procesu zakládání měst řada původně domácích činností stala zdrojem obživy původně podnikavých měšťanů. V tomto období nastává rozvoj řemesel. Zejména později ve 13. století jdou řemesla ruku v ruce s rozvojem měst. Objevuje se i zákon vydaný Václavem II. který zaváděl tzv. právo várečné (každý občan, který vlastnil dům uvnitř města a v navazujícím předměstí, směl vařit pivo). Ve většině měst se právovárečníci sdružovali a zřizovali společné pivovary. Mnohde se této iniciativy chopila samotná městská rada, která tak získávala značné prostředky pro rozvoj města. Tyto „městské pivovary“ již měly stálé zaměstnance a ve městech tak vznikala nová skupina obyvatel tzv. pivovarská chasa. Na počátku 16. století získává právo vařit vlastní pivo i šlechta. V praxi to znamenalo, že panstvo postupně přebralo iniciativu ve výrobě piva. A v roce 1848 bylo panovníkem rozhodnuto, že si kdokoliv může založit pivovar za úplaty 5000 zlatých. Do této doby převažovala piva svrchně kvašená nebo tzv. bílá, která mohla být připravována i v teplých měsících roku.

V polovině 19. století končí období řemeslné přípravy sladu a piva a vzniká pivovarství a sladařství jako průmyslová odvětví. Nastupuje druhá etapa vývoje technologických postupů piva v Čechách a na Moravě, a to velmi rychlým komplexním přechodem na spodní kvašení. Uzavírá se éra malých řemeslných pivovárků s primitivním zařízením a zakládají se nové, na svou dobu velmi moderní, městské a následně akciové pivovary. V roce 1835 bylo v Čechách ještě 1087 pivovarů, jejichž výstav činil 1 966 004 hl. V roce 1900, u nás fungovalo již jen 804 pivovarů, ale s výstavem 11 967 813 hl. Z uvedeného je patrné, že řada malých živností zanikla, ale nové průmyslové pivovary rychle zvyšovaly svoji výrobu. Z technologického hlediska i z hlediska významu českého pivovarství pro rozvoj oboru ve světě bylo historickým mezníkem založení Měšťanského pivovaru v Plzni (později nazvaného Prazdroj) v roce 1842, jehož spodně kvašené světlé pivo se stalo velmi rychle světovým prototypem ležáku. Prakticky během 40 let všechny české a moravské pivovary přešly komplexně na výrobu pouze spodně kvašených piv. Posledním, který zrušil výrobu svrchně kvašených piv až v roce 1884, byl již dnes neexistující pivovar v Krupce. Koncem 19. století se zvyšuje poptávka po filtrovaném pivu. Ačkoliv se čeští sládci k filtraci stavěli nejprve odmítavě, tak se během několika let stala filtrace běžnou technologickou úpravou, neboť pivo bylo jinak zejména v zahraničí neprodejně.

Po druhé světové válce byly pivovary s výstavem nad 150 000 hl znárodněny a vznikly z nich národní podniky. Tyto národní podniky byly následně sdruženy do celostátního ústředního orgánu s názvem Československé pivovary n. p., se sídlem v Praze. Ostatní pivovary byly znárodněny jako státní pivovary a podléhaly ministerstvu zemědělství. V socialistickém období bylo pro pivovarský a sladařský průmysl typické neustálé přetěžování kapacit a postupující koncentrace pivovarů na území Čech a Moravy. Byly sice vypracovány projekty rozsáhlých rekonstrukcí, ale obtížně se zajišťovaly vzhledem k nedostatku přidělených finančních prostředků. Přesto se podařilo udržet ve světě dobré jméno českého pivovarství. Svým dílem k tomu přispěla skutečnost, že se preferoval export ze špičkových pivovarů Prazdroj a Budvar, kde se věnovala podmínkám přípravy exportních zásilek zvýšená pozornost a tyto pivovary měly i větší možnosti nákupu nového zařízení a pivovarských pomocných materiálů včetně obalové techniky. Udržely si vyrovnanou kvalitu a charakter piv, která byla ve

světě známa již z předválečného období. Výrobky tuzemského strojírenského průmyslu v době socialistické éry často neodpovídaly světovým vývojovým trendům z hlediska materiálů, konstrukcí i výkonů. Mnoho potřebného strojního vybavení nebylo ve výrobních programech strojíren nebo vývoj trval příliš dlouho. Kromě toho se česká zařízení pivovarů a sladoven přednostně vyvážela do Sovětského svazu a ostatních zemí socialistického bloku, tj. zemí bez pivovarské tradice. Samotný počet pivovarů se za dob socialismu výrazně snížil. Ještě v roce 1945 se na našem území nacházelo 252 pivovarů, ale do roku 1993 jejich počet klesl na pouhých 73. (Basařová a kol.,2011)

3.2 Rozdělení pivovarů

Pivovarnický průmysl je velmi rozsáhlým odvětvím. Které zvláště na našem území prošlo dlouhým a mnohdy spletitým vývojem. Není proto divu, že rozdělení pivovarů jako takových, není vždy tak jednoznačné, jak se na první pohled může zdát. Máme zde skupinu velkovýrobních až průmyslových pivovarů a velmi početnou skupinu menších pivovarů. Tu lze na základě společných znaků rozdělit do menších celků. Verhoef (2003) rozčlenil malé pivovary s výstavem do 200 000 hl piva za rok do následujících čtyř skupin:

1. **Amatérský sládek** (domovarník či homebrewer) – jedná se o vaření piva pro svoji osobní spotřebu. Domovarník musí uvařit maximálně 200 litrů piva ročně a pivo nikde nesmí prodávat, jinak by se na něj vztahovala spotřební daň. Tato činnost se stává stále více populární a veškeré vybavení lze koupit jednoduše na internetu ve specializovaných e-shopech. Většina domovarníků na svém domácím pivu pracuje s velkým zápalem a není náhoda, že právě z jejich řad se rekrutují pozdější sládci či dokonce přímo majitelé minipivovarů.
2. **Restaurační pivovar** – v Česku se jedná o velmi rozšířený typ. Přímo v restauraci lze vidět celý výrobní proces a to včetně pivovarského vybavení. K jídlu se často servírují tradiční místní pokrmy z lokálních surovin. Součástí pivovaru někdy bývají pivní lázně, wellness, ubytování či celý hotelový resort. Objemem ročního výstavu piva jsou restaurační pivovary většinou na stejné úrovni jako minipivovary – tedy zpravidla nepřekračující 10 000 hektolitrů piva za rok.

3. **Minipivovar** – pro tento typ je typické dodržování tradičních řemeslných postupů, použitím kvalitních ingrediencí a výrobou produktů osobitého charakteru. Sládci těchto pivovarů často experimentují napříč celou škálou pivních stylů a různorodých druhů. Piva jsou výhradně nefiltrovaná a bez pasterizace.
4. **Regionální pivovar** – v dnešní době není snadné určit, kdy se ještě jedná o regionální pivovar a kdy už o velkovýrobu. Tento typ má zpravidla menší oblast vlivu než velké pivovary. A ne všechny tyto pivovary jsou schopny udržet si nezávislost – často je pohltí velký pivovar či velká pivovarská společnost.

Verhoef (2003) nerozlišuje mezi minipivovarem, který se omezuje pouze na distribuci do ostatních restauračních zařízení a mezi minipivovarem který je vybaven vlastní pivnicí bez možnosti teplé kuchyně.

Petráňová a Bartošová (2014) uvádějí poněkud zvláštní typ pivovarů, tzv. létající pivovary, někdy se jim také říká kočovné. Ačkoliv ve světě jsou již zaběhlou tradicí, tak jejich působení u nás je stále poněkud nezvyklou novinkou. Jedná se o firmy, které využívají volnou kapacitu jiných pivovarů, kde jim jejich pivo uvaří nebo si ho tam uvaří samy. Jejich princip je snadný a potenciální podnikatel, kromě potřebných povolení vlastně ani nic jiného nepotřebuje. Stačí, když se domluví s již fungujícím podnikem, který má zrovna velkou kapacitu, a uvaří si pivo tam – třeba dle vlastní receptury. Je tedy ideální variantou pro amatérského sládka, který si zde může vyzkoušet vyrábět vlastní pivo ve větším množství. Často se stává, že létající pivovar po nějakém čase přejde do klasických prostor minipivovaru.

Legislativa České republiky nerozděluje pivovary do přesně stanovených kategorií. Pouze v zákoně č. 353/2003 Sb., o spotřebních daních, najdeme definici malých pivovarů, ve znění:

- 1) Malým nezávislým pivovarem je 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.

Tab. 1: Sazby a výpočet daně z piva

Kód nomenklatury	Sazba daně v Kč/hl za každé celé hmotnostní 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: Zákon č. 353/2003 Sb., o spotřebních daních.

V tab. 1 je uvedena základní sazba daně z piva a snížené sazby daně z piva pro malé nezávislé pivovary za 1 hektolitr a každé celé hmotnostní procento extraktu původní mladiny, které bylo stanoveno podle § 81 odst. 2, jsou stanoveny takto:

- 2)** Ke zlomkům procent (desetiným místům) extraktu původní mladiny se nepřihlíží.
- 3)** Výše daně u piva konkrétní koncentrace, které bylo uvedeno do volného daňového oběhu, se vypočítá jako součin množství tohoto piva v hektolitrech, příslušné výše procenta koncentrace piva a základní nebo snížené sazby.
- 4)** Koncentrace piva vyjádřená v hmotnostních procentech extraktu původní mladiny je pro účely tohoto zákona považována za koncentraci vyjádřenou ve stupních Plato (°P).

Ve výše uvedeném zákoně o spotřebních daních vidíme, že na pivovary o výstavu do 10 000 hl piva ročně, se vztahuje nejnižší spotřební daň. Existuje početná skupina pivovarů, která ve vlastním zájmu tuto hranici nepřekračuje. Tyto pivovary se v souladu s rozdělením Verhoefa (2003) obecně označují jako minipivovary.

Jako místo vzniku samotného minipivovarského fenoménu lze považovat USA. Kde po zrušení prohibice v roce 1933, pokračovaly ve výrobě pouze velké průmyslové

pivovary. Jejich piva si byla většinou chuťově i kvalitně velmi podobná. A tak v roce 1976 vzniká v Kalifornii první minipivovar. Poptávka po různorodých pivech postupně rostla a spolu s ní rostl i počet minipivovarů ve Spojených státech. Řada jiných států se inspirovala úspěchem minipivovarů v USA a tak se postupně začal šířit fenomén minipivovarnictví i do dalších zemí. Maier (2013) jako příklad uvádí Velkou Británii, kde ležáky z velkých pivovarských společností začaly postupně vytlačovat britská tradiční piva typu ALE. Čapková a kol. (1999) zachycuje rychlý nárůst počtu minipivovarů ve státech, jakými jsou Japonsko, Německo, Belgie, a později i ve státech kde pivovarnictví nemá tak hlubokou tradici (Itálie, Francie, Vietnam a Thajsko).

3.3 Historie minipivovarů v ČR

Čapková (1999) uvádí, že po II. světové válce se podařilo obnovit svou činnost pouze dvěma malým pivovarům. Byly to pražské minipivovary U Fleků a U svatého Tomáše. V roce 1951 však druhý jmenovaný zaniká. Pivovaru U Fleků se však podařilo na českém trhu setrvat od roku 1499 až do dnešních dní, snad díky vhodné poloze v rámci cestovního ruchu, tradici nebo kvalitě distribuovaného piva.

Podle Maiera (2013), prvním minipivovarem, který u nás vznikl v postsocialistické éře, byl minipivovar Meloun nacházející se ve Svinišťanech, avšak ten z ekonomických důvodů musel ukončit činnost v roce 1998. Prvním pivovarem, který byl založen po roce 1989 a svou činnost do dnes neukončil, je pivovar v Chýni s názvem Pivovarský dvůr. V témže roce vznikl ještě pivovar Pegas v Brně a Kvasar v Sentici. Bašarová a kol. (2011) poukazují na fakt, že minipivovary zpočátku vznikají obvykle v místech, kde se dříve nacházely hradní, měšťanské, zámecké nebo klášterní pivovary, jež byly v minulosti zrušeny, ve větších městech v restauracích v blízkosti nebo přímo v původních právozářných domech či budovách spojených s pivovarskými organizacemi nebo v ústavech zajišťující výzkum pivovarských surovin a piva a v neposlední řadě na odborných vysokých školách s výchovou specializovaných sladařských a pivovarských odborníků. Objevují se i tam, kde sice nejsou doklady o pivovarské tradici, ale kde je snaha rozšířit cestovní ruch či připravit místním občanům podmínky pro příjemné posezení.

4 Difúze minipivovarů v České republice

V následující kapitole si minipivovary rozdělíme do pěti pětiletých období dle data vzniku. Ke každé části bude sestrojena mapa, kde budou minipivovary barevně odlišeny podle období, ve kterém vznikly a také tabulka zobrazující: obec, název minipivovaru, rok založení, způsob kvašení a typ minipivovaru. U vybraných období bude vykreslen i graf zaznamenávající aktuální průběh nárůstu inovací.

4.1 Vývoj do roku 1995

Do 31. 12. 1995 byla celkem v deseti pivovarech v ČR zahájena výroba, která pokračuje až do současnosti. Všechny minipivovary vznikly po roce 1990, s výjimkou pivovaru U Fleků, který svůj provoz dlouhodobě nezastavil od roku 1499.

Tab. 2: Název minipivovaru, jeho typ, lokalizace, rok založení a druh produkovaného piva. Soupis ke dni 31. 12. 1995.

Název minipivovaru	Město	Rok založení	Druh piva (způsob kvašení)	Typ pivovaru
U Fleků	Praha	1499	spo	R
Pivovar Kvasar	Sentice	1992	spo	M
Pegas	Brno	1992	spo	R
Pivovarský dvůr Chýně	Chýně	1992	spo	R
Avar	Hlučín	1993	spo	R
Novoměstský pivovar	Praha	1993	spo	R
pivovarský dvůr Zvíkov	Zvíkovské Podhradí	1994	svr/spo	R
Minipivovar Kunc	Hodonín	1994	spo	R
U Hušků	Běleč nad Orlicí	1994	spo	P
Pivovarský dvůr Lipan Dražič	Týn nad Vltavou	1995	spo	R

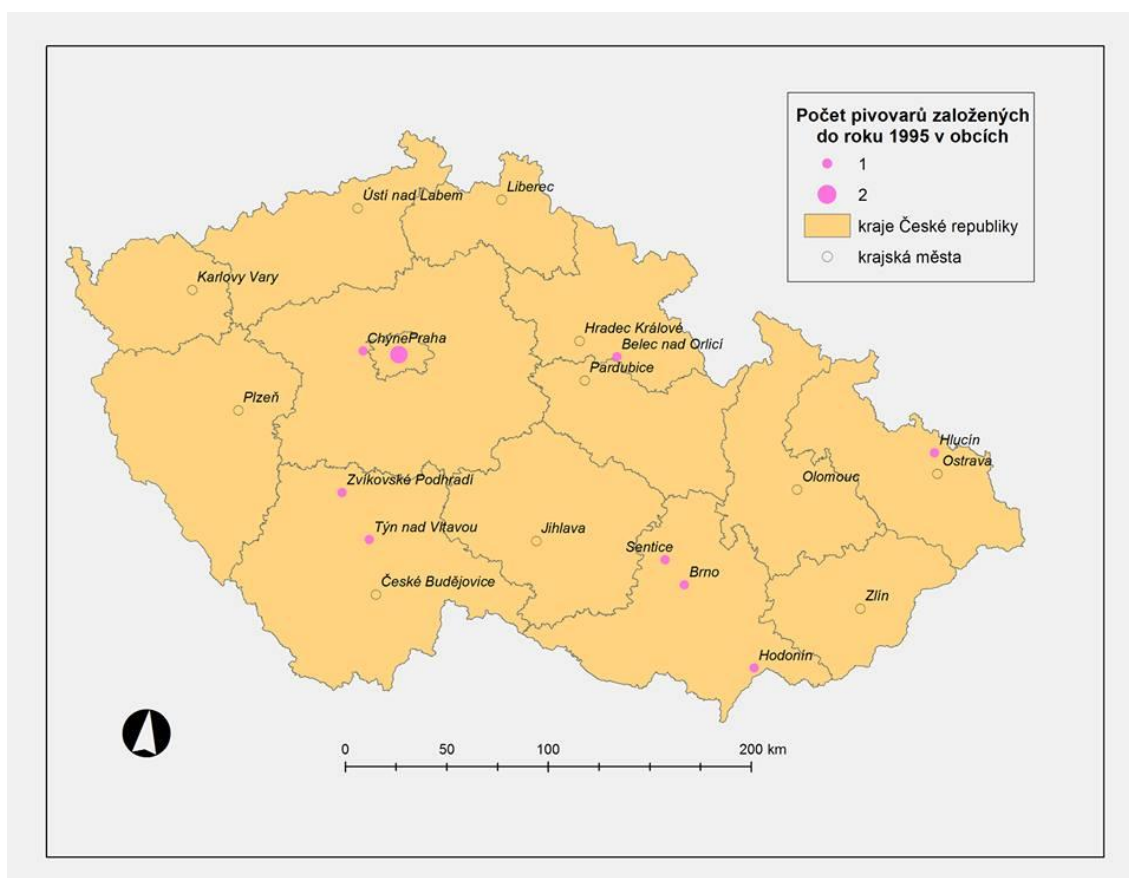
Zdroj: vlastní zpracování, data získána pomocí internetových stránek jednotlivých pivovarů

Vysvětlivky:

- spo – pivovar produkuje spodně kvašená piva
- svr – pivovar produkuje svrchně kvašená piva
- svr/spo – pivo produkuje svrchně i spodně kvašená piva
- R – minipivovar má vlastní restaurační zařízení
- P – minipivovar vybaven pouze pivnicí bez možnosti teplé kuchyně

- M – pivovar nemá vlastní zázemí pro hosty, a tudíž veškerý svůj sortiment pouze distribuuje

V Tab. 1 vidíme, že celých 9 z 10 pivovarů provozuje svojí vlastní restauraci přímo v pivovaru. Pivovar U Hušků provozuje pouze pivnici a Pivovar Kvasar se zaměřuje na distribuci svého medového piva. V kapitole 3.1 jsme si uvedli, že Plzeňský Prazdroj svoji výrobou spodně kvašeného piva způsobil poměrně rychlý pád svrchně kvašených piv. U pivovarů v které můžeme vidět v Tab. 1, lze pozorovat první pokus o znovuzavedení svrchně kvašeného piva v pivovaru Zvíkovské podhradí.



Obr. 1: Minipivovary v ČR založené do roku 1995.

Zdroj: ArcČR 500, vlastní zpracování v programu ArcMap 10.1

V roce 1992 v České republice vzniká pivovar Pegas v Brně, tohož roku vznikl i pivovar Kvasar v Senticích, nedaleko Brna a také Pivovarský dvůr v Chýni nedaleko Prahy. V roce 1993 pak Novoměstský pivovar přímo v Praze a pivovar Avar v Hlučíně.

Rok na to vznikají další tři minipivovary: Pivovarský dvůr Zvíkov ve Zvíkovském Podhradí, minipivovar Kunc v Hodoníně a

pivovar U Hušků v Bělči nad Orlicí. Na konci tohoto období vznikají ještě jeden minipivovar v Týně nad Vltavou (Pivovarský dvůr Lipan Dražič).

V tomto období se šíření inovace nachází ve fázi iniciace. Došlo zde k objevení nového typu pivovaru a jeho uvedení do provozu. Prvotní centra inovace zde vznikají v pěti krajích. Jedná se o kraj Jihomoravský, ve kterém do roku 1995 vznikly tři minipivovary. Dva nové minipivovary vznikly v kraji Jihočeském. Jeden minipivovar vznikl v kraji Královéhradeckém a jeden v Moravskoslezském kraji. Za nejdůležitější centrum inovace můžeme považovat Prahu a její blízké okolí, kde můžeme pozorovat vznik dvou nových minipivovarů a setrvání minipivovaru U Fleků. Difúzní vlna se nachází v úvodní klidové fázi, avšak již můžeme určit dvě prvotní inovační jádra: jedno v Praze a okolí a druhé v Brně.

4.2 Vývoj do roku 2000

Od 1. 1. 1996 do 31. 12. 2000 vzniklo v České republice pouze osm nových minipivovarů. V Tab. 2 můžeme vidět, že oproti prvnímu období dochází k častějšímu zavádění svrchně kvašených pív, která se zde vyskytují celkem v pěti případech z osmi. Typ restauračního minipivovaru je stále dominantním typem.

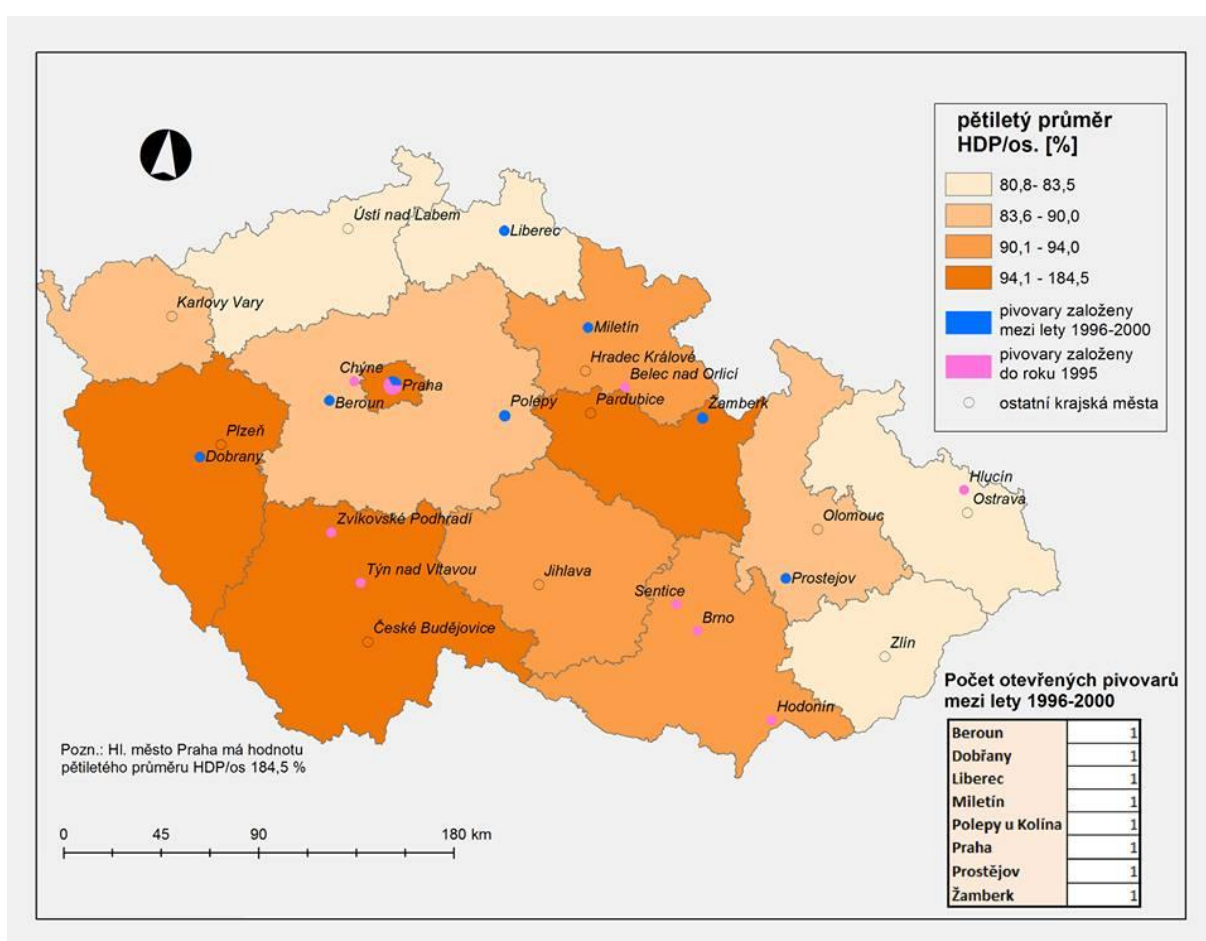
Tab. 3: Název minipivovaru, jeho typ, lokalizace, rok založení a druh produkovaného piva. Soupis ke dni 31. 12. 2000

Název minipivovaru	Město	Rok založení	Druh piva (způsob kvašení)	Typ pivovaru
Svatý Ján	Polepy u Kolína	1996	svr/spo	M
U bojiště 1866	Miletín	1997	spo	M
Žamberský Kanec	Žamberk	1997	svr/spo	R
Modrá Hvězda	Dobřany	1998	svr/spo	R
Pivovarský dům	Praha	1998	svr/spo	R
Berounský medvěd	Beroun	1998	spo	R
Vendelín	Liberec	1999	spo	P
U Krále Ječmínka	Prostějov	1999	svr/spo	R

Zdroj: vlastní zpracování, data získána pomocí internetových stránek jednotlivých minipivovarů

Vysvětlivky:

- spo – pivovar produkuje spodně kvašená piva
- svr – pivovar produkuje svrchně kvašená piva
- svr/spo – pivo produkuje svrchně i spodně kvašená piva
- R – minipivovar má vlastní restaurační zařízení
- P – minipivovar vybaven pouze pivnicí bez možnosti teplé kuchyně
- M – pivovar nemá vlastní zázemí pro hosty, a tudíž veškerý svůj sortiment pouze distribuuje



Obr. 2: Minipivovary v ČR založené do roku 2000.

Zdroj: ArcČR 500, vlastní zpracování v programu ArcMap 10.1

Na Obr. 2. je patrné, že ve druhém období difúzní vlna pokračuje především v ekonomicky silnějších krajích. Centrum inovace v Praze a jejím blízkém okolí se nadále rozrostlo o dva minipivovary. Další minipivovar vzniká v blízkosti města Plzeň. V Královéhradeckém kraji vzniká minipivovar U bojiště 1866 v obci Miletín. První

minipivovar vzniká také v Pardubickém kraji, konkrétně se jedná o minipivovar Žamberský Kanec v obci Žamberk. V Polepech u Kolína vzniká minipivovar Svatý Ján a po jednom minipivovaru vzniká také v Olomouckém a Libereckém kraji, ve městech Liberec a Prostějov. V periferních regionech ČR vidíme difúzní vlnu stále v úvodní klidové fázi, neboť se zde minipivovary téměř nenachází.

4.3 Období do roku 2005

V tomto období vzniká celkem dvacet nových minipivovarů. Více jak polovinu z tohoto počtu tvoří restaurační typ minipivovaru s vlastní teplou kuchyní. Oproti předcházejícím období můžeme v Tab. 3 vidět vyšší poměr počtu minipivovarů vybavených pouze pivnicí bez možnosti teplé kuchyně. Téměř polovina minipivovarů využívá k výrobě piva také svrchní typ kvašení.

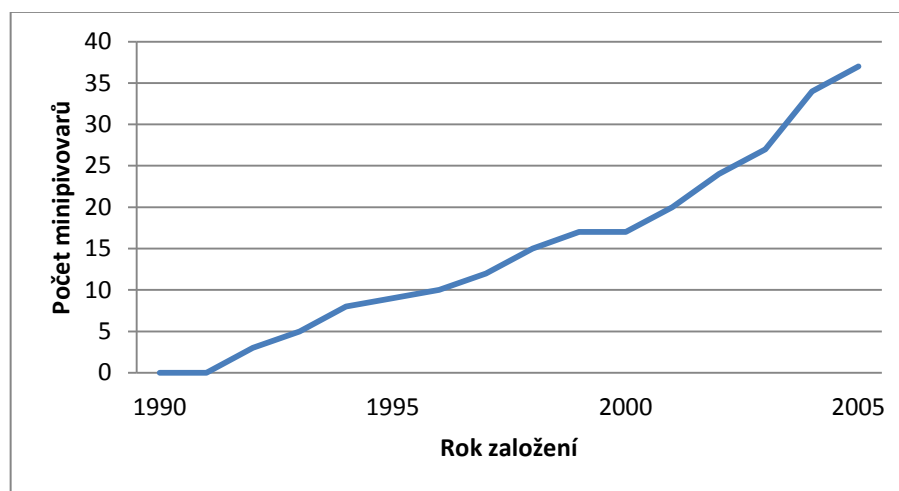
Tab. 4: Název minipivovaru, jeho typ, lokalizace, rok založení a druh produkovaného piva. Soupis ke dni 31. 12. 2005.

Název minipivovaru	Město	Rok založení	Druh piva (způsob kvašení)	Typ pivovaru
Medlešice	Chrudim	2001	spo	P
U Rytíře Lochoty	Plzeň	2001	spo	R
Klášteří pivovar Strahov	Praha	2001	svr/spo	R
Rambousek	Hradec Králové	2002	svr/spo	M
Novosad & syn	Harrachov	2002	spo	R
Valášek	Vsetín	2002	svr/spo	R
Pivovar Dalešice	Dalešice	2002	spo	R
Pivovar Dětenice	Dětenice	2003	spo	R
Beskydský pivovárek	Ostravice	2003	svr/spo	P
Klášteří pivovar	Želiv	2003	svr/spo	P
Zámecký pivovar	Bratčice	2004	spo	P
Dolní Sklenov	Hukvaldy	2004	spo	P
Společenský pivovar	Lipník nad Bečvou	2004	svr/spo	R
U Bulovky	Praha	2004	svr/spo	R
Bon	Zašová	2004	spo	M
Jelínkova vila	Velké Meziříčí	2004	spo	R
U Richarda	Brno	2004	svr/spo	R
Trubač	Štramberk	2005	spo	R
Pivovar Kout na Šumavě	Kout na Šumavě	2005	spo	M
U Medvídků	Praha	2005	svr/spo	R

Zdroj: vlastní zpracování, data získána pomocí internetových stránek jednotlivých minipivovarů

Vysvětlivky:

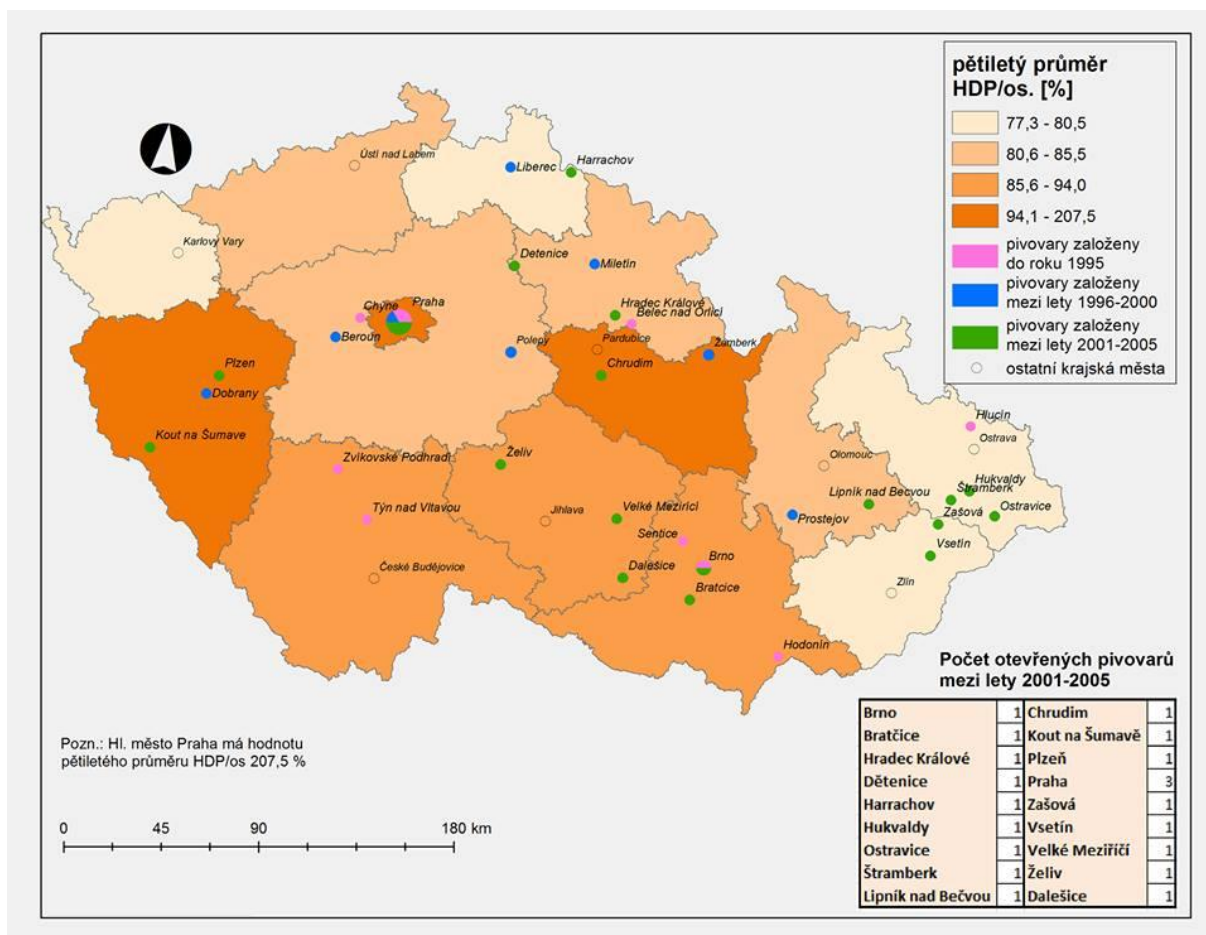
- spo – pivovar produkuje spodně kvašená piva
- svr – pivovar produkuje svrchně kvašená piva
- svr/spo – pivo produkuje svrchně i spodně kvašená piva
- R – minipivovar má vlastní restaurační zařízení
- P – minipivovar vybaven pouze pivnicí bez možnosti teplé kuchyně
- M – pivovar nemá vlastní zázemí pro hosty, a tudíž veškerý svůj sortiment pouze distribuuje



Obr. 3: počet minipivovarů založených k 31. 12. 2005

Zdroj: vlastní zpracování, data z internetových stránek jednotlivých minipivovarů

V tomto období zde dochází k plynulému růstu, avšak difúzní vlna se zde nachází stále v období iniciace.



Obr. 4: Minipivovary v ČR založené do roku 2005.

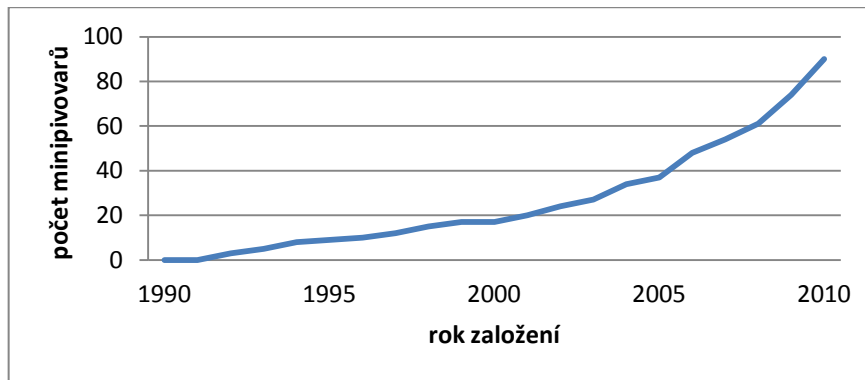
Zdroj: ArcČR 500, vlastní zpracování v programu ArcMap 10.1

Počet nově vznikajících pivovarů roste mírným tempem a rozmístění minipivovarů na mapě České republiky (viz. Obr. 4) je nerovnoměrné. Díky tomuto nerovnoměrnému rozpození zde můžeme identifikovat několik inovačních center, u kterých můžeme předpokládat, že se budou v příštích obdobích nadále rozvíjet. Difúzní vlna zde zasahuje i méně ekonomicky vyspělé regiony. S výjimkou Karlovarského a Ústeckého kraje se v každém z krajů vyskytují alespoň dva minipivovary. Na jihovýchodě České republiky můžeme identifikovat nové centrum inovací s významnou koncentrací minipivovarů, které vznikly navzdory chybějícímu spojení s některou ze stávajících jádrových oblastí. Difúzní vlna zasahuje i Vysočinu, kde vznikají hned tři nové minipivovary. V jádrových oblastech Brna a Prahy difúzní vlna nadále expanduje. Naopak v Jihočeském kraji stagnuje, to si lze vysvětlit velmi silnou regionální pozicí tradičních průmyslových pivovarů, jakými jsou: Budějovický

Budvar, Platan Protivín a Regent Třeboň (viz. Příloha 1). Dva nové minipivovary zaznamenáváme v Královéhradeckém kraji a jeden v kraji Pardubickém. V Libereckém kraji vznikl nový minipivovar v lyžařském středisku v Harrachově. Navzdory vysoké produkci průmyslových pivovarů v Plzeňském kraji se i zde podařilo založit dva nové minipivovary, z nichž jeden dokonce přímo v Plzni.

4.4 Období do roku 2010

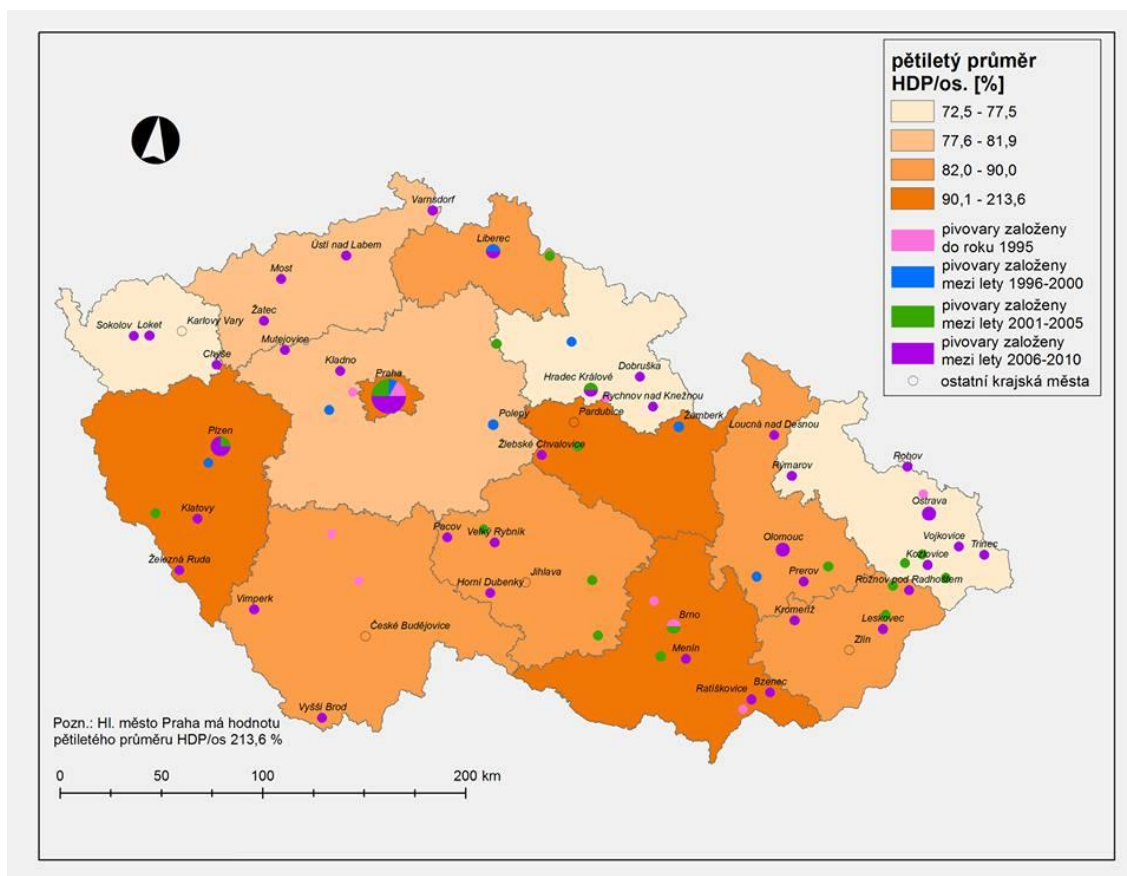
V období od 1. 1. 2006 do 31. 12. 2010 na našem území vzniklo 53 minipivovarů. Méně jak polovina z nich zavádí také svrchní způsob kvašení. Konkrétně se jedná o 23 minipivovarů. Převládajícím typem zařízení je stále restaurační minipivovar.



Obr. 5: počet minipivovarů založených k 31. 12. 2010.

Zdroj: vlastní zpracování, data z internetových stránek jednotlivých minipivovarů

Počátkem tohoto období můžeme na Obr. 5 pozorovat, že S-křivka získává strmější spád, než tomu bylo doposud. Růst počtu minipivovarů v tomto období již získává na síle. Inovace již zasahuje i vzdálenější místa od center založení inovace. Nacházíme se na přechodu mezi první a druhou fází. Difúzní proces již započal, ale zatím lze stanovit rozdíly mezi centry inovací a jejich dalšími nositeli.



Obr. 6: Minipivovary v ČR založené do roku 2010.

Zdroj: ArcČR 500, vlastní zpracování v programu ArcMap 10.1

Difúzní vlna se v tomto období přelévá i do doposud nedotčených regionů, ve kterých až doposud působení inovačních bariér neumožňovalo zavedení inovací. Na obr. 6 vidíme, že se vlna hierarchicky šíří do všech tří ekonomicky nejslabších krajů. V kraji Karlovarském, kde se doposud nenacházel žádný minipivovar a ani žádný větší průmyslový pivovar (viz. Obr. 6), vznikají hned tři nové minipivovary. Stejný počet minipivovarů vzniká také v Královéhradeckém kraji, kde velice obdobným způsobem zaplňují oblast, která byla až doposud většími pivovary opomíjena (viz. Příloha 1). Ústecký kraj dlouhodobě řadíme mezi ekonomicky nejzaostalejší regiony u nás. Příchod inovační vlny, zde tedy také narážel na jistou bariéru, v podobě nedostatku kapitálu potřebného pro plné rozvinutí inovace. Rozvoj inovace nastává až v tomto období a to hned na čtyřech místech. Jak je patrné z Obr. 6, tyto minipivovary byly založeny ve větších městech Ústeckého kraje.

V Moravskoslezském kraji nově vzniklo hned sedm minipivovarů. Při pohledu na Obr. 6 vidíme, že minipivovary v obcích Kozlovice, Vojkovice a Třinec vznikly v těsné

blízkosti stávajících minipivovarů, které zde vznikly již v minulém období, lze tedy předpokládat kontaktní přenos inovace. Obdobně v sousedním Zlínském kraji minipivovary v obcích Leskovec a Rožnov pod Radhoštěm vznikají v těsné blízkosti u stávajících minipivovarů v této oblasti.

Případ kontaktní difúze v tomto období lze sledovat i v Jihomoravském kraji, kdy pivovary v obcích Ratíškovice a Bzenec vznikají v blízkosti poměrně osamoceného stávajícího minipivovaru. Avšak v obci Brno, kde v období do roku 1995 proběhla iniciace minipivovarské inovace nedochází v tomto období k žádné expanzi a to i navzdory tomu, že obec má ekonomické předpoklady k dalšímu růstu této inovace. Příčinu tohoto zpomalení difúze můžeme hledat v existenci průmyslového pivovaru Starobrna, který svým poměrně velkým výstavem a schopností uspokojovat místní poptávku může působit jako dočasná inovační bariéra.

Obdobnou situaci jako v obci Brno můžeme při pohledu na Obr. 6 a Přílohu 1 vidět v celém Jihočeském kraji. I v tomto kraji jsme fázi iniciace inovace zaznamenali hned v prvním námi sledovaném období, potom následovala několikaletá stagnace a až nyní vidíme vznik dvou nových minipivovarů. Oba tyto minipivovary vznikají v obcích Vimperk a Vyšší Brod, které se nacházejí až na hranici Jihočeského kraje (viz. Obr. 6). Lze tedy obecně tvrdit, že obliba tradičních průmyslových pivovarů, zde dokáže působit jako dostatečná bariéra pro další expanzi minipivovarů i v tomto období. Je zajímavé, že v Plzeňském kraji, kde se nachází dva naše dlouhodobě největší průmyslové pivovary, vzniklo v tomto období hned pět nových minipivovarů. Pokud se podíváme na obr. 6, tak uvidíme, že HDP Plzeňského kraje bylo v tomto období mírně vyšší než v kraji Jihočeském. Případný lepší ekonomický růst tedy mohl mít za následek hladší průběh šíření inovací. Dále můžeme za pomoci Přílohy 1 zohlednit i samotný charakter průmyslového pivovaru. Zatímco v Plzni sledujeme skutečnou velkovýrobu, tak v Jihočeském kraji vidíme ve třech případech ze čtyř, výrobu spíše regionálního charakteru. Můžeme se tedy domnívat, že menší regionální pivovary mají ve svém okolí silnější pozici a inovaci tedy zpomalují více než masová velkovýroba.

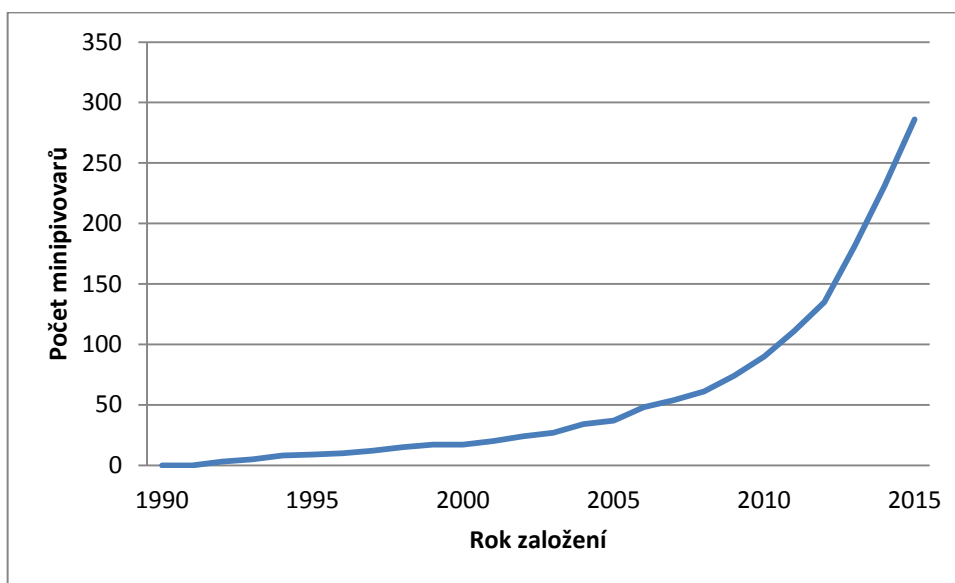
Obdobnou situaci zaznamenáváme také v kraji Libereckém. Byl zde určen dobrý hospodářský růst, avšak vysoká koncentrace průmyslových pivovarů regionálního

charakteru patrná v Příloze 1, zde účinně brzdí průběh difúzní vlny. V kraji Pardubickém se i přes dobrý hospodářský růst nedaří vzniknout většímu počtu minipivovarů a vzniká zde pouze jeden. Olomoucký kraj se rozrůstá o čtyři další minipivovary a kraj Vysočina pak o tři. Poslední dva jmenované kraje vykazují velmi specifický způsob chování sledovaného jevu, minipivovary zde v tomto období vznikly víceméně náhodně navzdory okolním sledovaným jevům.

Jádrová oblast Praha zaznamenává i v tomto období výrazný nárůst počtu minipivovarů a Středočeský kraj pak těží především z přímého napojení na tuto oblast.

4.5 Období do roku 2015

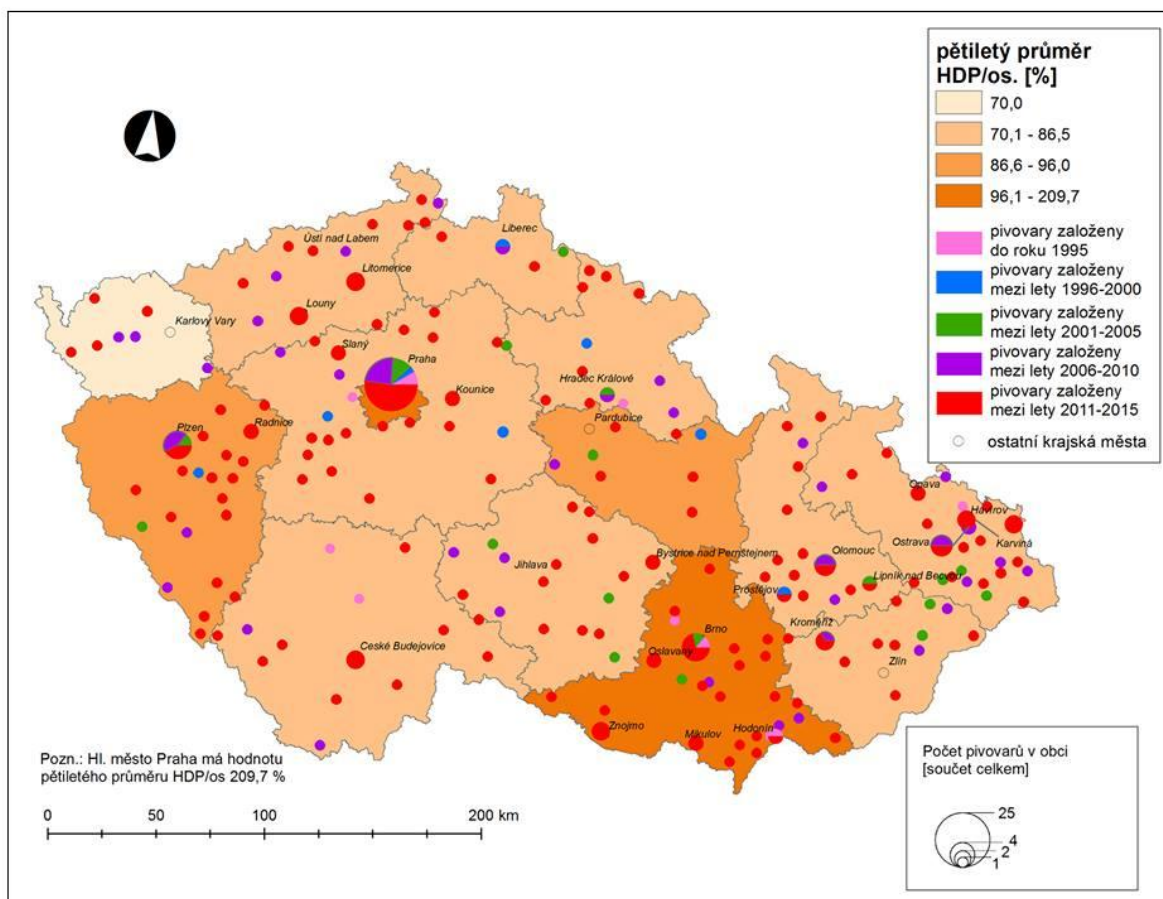
V posledním námi sledovaném období na našem území vzniká celkem 196 minipivovarů.



Obr. 7: počet minipivovarů založených k 31. 12. 2015.

Zdroj: vlastní zpracování, data z internetových stránek jednotlivých minipivovarů

Na Obr. 7 můžeme sledovat vysoký nárůst počtu minipivovarů v tomto období, jejichž počet se více než zdvojnásobil. Difúzní proces se zde nachází ve fázi samotné difúze. Ačkoliv nesilnější jádra inovací nadále sílí, nepozorujeme výrazné rozdíly mezi prvotními centry inovací a místy jejich dalšího šíření (viz. Obr. 8).



Obr. 8: Minipivovary v ČR založené do roku 2015.

Zdroj: ArcČR 500, vlastní zpracování v programu ArcMap 10.1

Difúzní vlna se v tomto období nejvíce projevuje v jádrové oblasti v Praze a také v Jihomoravském kraji. V případě druhého jmenovaného jsme již dříve identifikovali dvě základní centra inovací. První z nich Brno, bylo nositelem již prvotní iniciace inovace z prvního období a po několika letech útlumu nastává v Brně i jeho okolí dynamický nárůst počtu minipivovarů. Druhé z nich ležící na jihozápadě Jihomoravského kraje v okolí obce Hodonín se dále rozrůstá za pomoci kontaktní difúze jihozápadním směrem k obci Mikulov. Třetím nově vznikajícím centrem v tomto kraji se stává město Znojmo, kde vznikají nové minipivovary i bez výrazného kontaktu s okolními centry inovací.

Vysokou koncentraci nově vzniklých minipivovarů pozorujeme v Plzeňském kraji. Navzdory velkým průmyslovým pivovarům, kde se zde dlouhodobě nacházejí, vzniká v Plzni a jejím okolí velké množství minipivovarů. Jejich lokalizace se ubírá

především východním směrem. Nově vzniklé minipivovary tak zde utvářejí minipivovarský pás mezi Plzní a Prahou. Zajímavostí je, že západním směrem od Plzně minipivovary nevznikají vůbec. Lze se domnívat, že příčinou této anomálie mohou být sociokulturní bariéry difúze spojené s tradicionalistickým uvažováním místních lidí. Na Obr. 8 můžeme vidět ještě drobný čtyřčlenný shluk minipivovarů, který vznikl v jižním cípu Plzeňského kraje.

V Pardubickém kraji se podařilo otevřít pouze pět nových minipivovarů. Což je vzhledem k relativně dobré ekonomické vyspělosti kraje poněkud nízký počet. Připomeneme-li i fakt, že počet a především výstav průmyslových pivovarů v tomto kraji také není moc vysoký, tak můžeme jen předpovídat, že plné propuknutí difúze inovací zde teprve nastane někdy v příštích letech. Podobnou situaci pozorujeme, také v případě Libereckého kraje, kde vznikl jen nízký počet nových minipivovarů. Zde ovšem máme v dobré pozici regionální průmyslové pivovary (viz. Příloha 1), které působí jako inovační bariéry a zpomalují tak proces dalšího rozšiřování minipivovarů. Zato v Jihočeském kraji bylo již působení inovačních bariér překlenuto a v tomto období zde vzniká celá řada minipivovarů. Část jich vzniká za působení kontaktní difúze poblíž stávajících minipivovarů a další vznikají hierarchicky v Českých Budějovicích a jejich okolí. Při bližším pohledu na Obr. 8 můžeme vidět, že minipivovary v Jihočeském kraji se lokalizují pouze v jedné polovině kraje a do druhé části již v tomto období nepronikají. Naproti tomu na Vysočině difúzní vlna již plynule expanduje po celém území. Při pohledu na Obr. 5 můžeme vidět, že Vysočina má v tomto nejrovnoměrnější rozmístění minipivovarů ze všech krajů. Podobně si vede i Ústecký kraj, kde inovace nejprve pronikla do největších měst a dále pak pokračuje do příhraničních menších obcí nacházejících se v turisticky zajímavých lokalitách horských oblastí. Také v příhraniční části Královéhradeckého kraje nám vzniká nové centrum inovací v podobě čtyř nových minipivovarů (viz. Obr. 8). Další minipivovary vnikají poblíž stávajícího centra Hradce Králové.

Středočeský kraj těží ze své blízkosti velkým centřům inovací Praze a Plzně. Většina minipivovarů v tomto kraji vzniká v závislosti právě na těchto dvou jádrech. Jedinou výjimku tvoří jihovýchodní část kraje, přesněji místo kde se nachází průmyslový pivovar Kozel (viz. Příloha 1) spolu s ostatními menšími průmyslovými pivovary. Tyto

velké pivovary zde tvoří inovační bariéru, která působí dostatečně silně na to, aby zabránila plynulému průběhu inovační vlny.

Velký minipivovarský boom v tomto období nastává především v Olomouckém, Zlínském a Moravskoslezském kraji. Dochází zde jak k posilování již stávajících center, tak i ke vzniku minipivovarů v odlehlejších částech krajů. Zvláště silnou koncentraci minipivovarů můžeme na Obr. 8 pozorovat na samém východě České republiky. Difúze se zde šíří jak expanzivně tak i hierarchicky a postupně tak dochází k plynulému pokrytí celého území.

V ekonomicky nejslabším Královéhradeckém kraji, vznikají pouhé čtyři minipivovary. Svou polohou se lokalizují spíše s v severních částech kraje a jižní část zůstává volná. To může být dáno do souvislosti s průmyslovým pivovarem Chodovar, dobře patrným v Příloze 1, který je uprostřed jakési minipivovarské pouště která vznikla v jeho okolí na rozhraní Plzeňského a Karlovarského kraje.

5 Závěr

Od doby objevení inovace až do současnosti se minipivovarům podařilo změnit pivovarské odvětví u nás. Česká republika byla obohacena o novou formu malovýroby piva, zaměřující se především na spotřebitele ze svého blízkého okolí. Vezmeme-li v potaz, že pivovarnictví má u nás opravdu dlouhou tradici, tak zjistíme, že se tomu stalo ve skutečně krátké době. Za tuto dobu se podařilo difúzi inovací zasáhnout celé území České republiky. V první dekádě od iniciace inovace expanze probíhala jen velmi pozvolným tempem. Později však iniciační fáze přešla do fáze difúzní a počet nově založených minipivovarů začal rychle narůstat. V pozdější je v každém následujícím období počet nově vzniklých minipivovarů vyšší než v období předchozím a S-křivka, která charakterizuje časový nárůst inovací, tak získává stále strmější spád.

Prvotní iniciační centra vznikala velice nesourodě a neuspořádaně, nelze sem tedy s jistotou dosadit žádný z uvedených difúzních vzorců. Příklad hierarchické difúze můžeme částečně sledovat v případě ekonomicky silnějších krajů, avšak toto tvrzení není pravidlem. Hospodářská bilance určitých krajů sice může působit jako jakási dočasná bariéra, ale rozhodně netvoří podmínku pro zavedení inovací. Další překážkou při šíření inovace je výskyt velkého pivovaru na daném místě. Jak ukázal výzkum,

problémem nejsou skutečně velké průmyslové pivovary, nýbrž menší regionální pivovary s výstavem do 200 000 hl piva za rok. V současné době je ve většině částí České republiky tato bariéra již překonána, pouze v některých částech prozatím stále trvá. Jako příklad si můžeme uvést pivovary Chodovar, Strakonický Dudák či koncentraci malých pivovarů v okolí pivovaru Svijany. Tyto regionální pivovary mají ve svém okolí tradičně silnou pozici a tak kolem sebe vytvářejí jakési minipivovarské pouště, které jsou z map dobře patrné již na první pohled. Pomocí map také můžeme sledovat výskyt kontaktního typu difúze a to zejména u posledních dvou období, kdy nové minipivovary vznikaly v těsné blízkosti těch stávajících, či sílila již dříve vzniklá centra inovací. V některých případech se také stává, že jeden typ difúze podmiňuje druhý. Kupříkladu, že hierarchicky větší město přijímá inovaci, která se však dále začne šířit kontaktně.

Největší jádrovou oblastí, která zaznamenala růst v každém z námi vymezených období je hlavní město Praha. Nejčastějším typem zařízení je zde restaurační minipivovar. V tabulkách vidíme, že i v ostatních krajích obecně platí, že restaurační minipivovar je převládající typ, avšak v Praze je zcela dominantní. Z tohoto faktu lze vyvodit, že minipivovary v Praze cílí na určitou skupinu zákazníků. Podobně v horských rekreačních oblastech bychom mohli sledovat vznik minipivovarů, který je podnícen možnostmi cestovního ruchu. Tyto a jiné případy otevírají nové možnosti pro další podrobnější výzkum. Výzkum dále ukázal, že samy minipivovary s sebou nesou znovuzavádění svrchně kvašených piv, tedy trend výroby piva, který se po zavedení spodně kvašených ležáků Plzeňským Prazdrojem stal spíše okrajovou záležitostí. Avšak dosavadní vývoj ukazuje oživení trendu svrchního kvašení a bylo by jistě zajímavé sledovat jeho vývoj i v příštích dekadách.

7 Summary

Diffusion is a type of social change is defined as the process by which there is a change in the structure and function of the social system. Innovation is an idea, practice or object that is perceived as something new created by an individual or group of individuals. In the text was compiled model depicting the diffusion of innovation in the Czech Republic. Research has shown that none of these diffusion patterns do not apply here, quite literally. More often it occurs in various combinations and the amended versions. Attempting connection diffusion behavior with economic activity and their subsequent interaction showed that diffusion is not directly dependent on the economic advancement.

8 Seznam použité literatury a zdrojů

ABLER, R. F. (1972): Spatial organization: The geographers view of the World. London: Prentice-Hall, 587 s.

BARTOŠOVÁ, S., PETRÁŇOVÁ, Z. (2014): Češi objevují létající pivovary. Praha: Český rozhlas, 1 s. Dostupné on-line z: http://www.rozhlas.cz/zpravy/domaciekonomika/_zprava/1343719

BASAŘOVÁ, G. a kol. (2011): České pivo. Praha: Havlíček Brain Team, 309 s.

CLIFF, A. D. a kol. (1986): Spatial aspects of influenza epidemics. London: Routledge Kegan & Paul, 268 s.

ČAPKOVÁ, V., JANÍK, P., POTMĚŠIL, V. (1999): Restauriční minipivovary v České republice. Praha: Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, 80 s.

DOMAŇSKI, R. (2004): Geografia ekonomiczna. Ujęcie dynamiczne. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN, 317 s.

HÄGERSTRAND, T. (1952): The Propagation of Innovation Waves. Lund Studies in Geography B, 4, Lund

HÄGERSTRAND, T. (1967): Innovation Diffusion as A Spatial Process. Chicago-London: The University of Chicago Press

HAGGETT, P. (1972): Geography: A Modern Synthesis. New York: Harper and Row Publishers, 620 s.

MAIER, T. (2013): Selectet aspects of the microbreweries boom. Agris: papers in Economics and Informatics, s. 135-140

ROBINSON, G. M. (1998): Methodse and Techniques in Human geography. Wiley and sons, Chichester, 572 s.

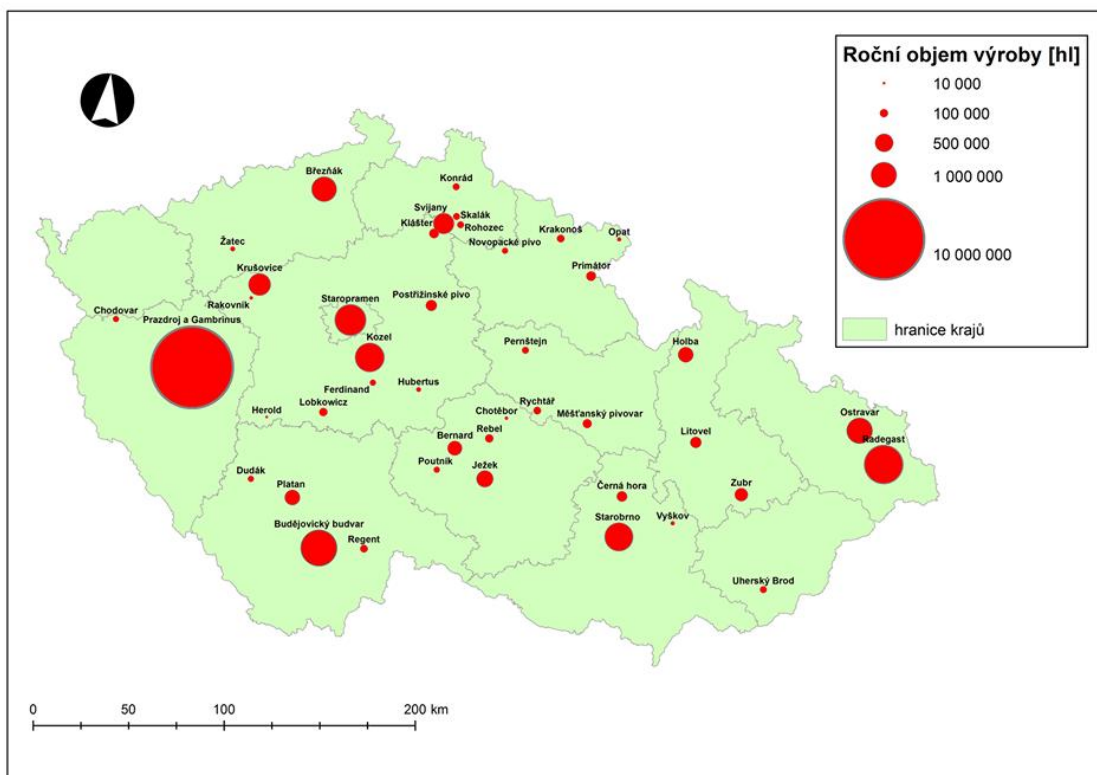
ROGERS, E. M. (2003): Diffusion of innovations. 5th ed. New York: Free Press, 551 s.

SZCZYRBA, Z., KLAPKA, P., KUNC, P., TONEV, P. (2007): Difúzní procesy českého maloobchodu. Regionální studia, 12 s.

VERHOEF, B. (2003): Velká encyklopedie piva. Čestlice: Rebo, 447 s.

Zákon č. 353/2003 Sb., o spotřebních daních

Přílohy



Příloha 1: výstav průmyslových pivovarů v roce 2015

Zdroj: vlastní zpracování v programu ArcCR 10.1

Příloha 2: Název minipivovaru, jeho typ, lokalizace, rok založení a druh produkovaného piva. Soupis v období 31. 12. 2005 až 31. 12. 2010.

Název minipivovaru	Město	Rok založení	Druh piva (způsob kvašení)	Typ pivovaru
Jakub	Vyšší Brod	2006	spo	P
Hastrman	Velký Rybník	2006	svr/spo	R

Permon	Sokolov	2006	svr/spo	M
Svatý Florián	Loket	2006	spo	R
Zámecký pivovar Chyšě	Chyšě	2006	spo	R
Koníček	Vojkovice	2006	svr/spo	R
Moritz	Olomouc	2006	spo	R
Svatováclavský pivovar	Olomouc	2006	svr/spo	R
Školní pivovar ČZU Praha-Suchdol	Praha	2006	spo	M
Kozlíček	Horní Dubenky	2006	svr/spo	M
Slezan	Leskovec	2006	spo	P
Pod Kněží Horou	Bzenec	2007	spo	M
Biovar	Ostrava	2007	svr/spo	R
Zámecký minipivovar Zábřeh	Ostrava	2007	svr/spo	R
Belveder (Šumavský pivovar)	Železná Ruda	2007	spo	R
Purkmistr	Plzeň	2007	svr/spo	R
U Bansethů	Praha	2007	svr/spo	R
Rampušák	Dobruška	2008	spo	R
Rýmařovské pivo	Rýmařov	2008	spo	R
Valašský pivovar	Kozlovice	2008	spo	R
Groll	Plzeň	2008	spo	R
Pražský Most	Praha	2008	spo	R
Zlínský Švec	Zlín - Malenovice	2008	spo	P
Kocour	Varnsdorf	2008	svr/spo	R
Pivovar Rychnov	Rychnov nad Kněžnou	2009	spo	P
Tambor	Dvůr Králové	2009	svr/spo	M
Minipivovar Karpentná	Třinec	2009	spo	P
Bravůr	Loučná nad Desnou	2009	svr/spo	M
Parník	Přerov	2009	svr/spo	R
Pivní studio Modrý Abbé	Klatovy	2009	spo	P
Jihoměstský pivovar	Praha	2009	svr/spo	R
Černý Orel	Kroměříž	2009	spo	R
Rodinný minipivovar	Pacov	2009	svr/spo	P
Kahan	Most	2009	spo	R
Matuška	Broumy	2009	svr/spo	M
Poddžbánský pivovar	Mutějovice	2009	spo	R
Starokladno	Kladno	2009	svr/spo	P
Šumavský pivovar	Vimperk	2010	svr/spo	R
Na Mlýně	Ratíškovice	2010	spo	R
Santon	Měnin	2010	spo	M
Minipivovar Kubík	Hradec Králové	2010	spo	M
Pivovar Studánka	Liberec	2010	spo	P
Rohan	Rohov	2010	spo	P
Kutílkova palírna a pivovar	Žlebské Chvalovice	2010	svr/spo	M
U Pašáka	Plzeň	2010	spo	R
Rukodělný pivovárek Třebonice	Praha	2010	svr/spo	R
U Dvou koček	Praha	2010	spo	R

Pivovar Rožnov pod Radhoštěm	Rožnov pod Radhoštěm	2010	svr/spo	P
Na Rychtě	Ústí nad Labem	2010	spo	R
U Orloje	Žatec	2010	spo	R
MMX Lety	Lety u Dobřichovic	2010	svr/spo	R
Štiřínský pivovar Magnát	Kamenice	2010	svr/spo	R
Vítek z Prčice	Sedlec-Prčice	2010	svr/spo	R

Zdroj: vlastní zpracování, data získána pomocí internetových stránek jednotlivých minipivovarů

Příloha 3: Název minipivovaru, jeho typ, lokalizace, rok založení a druh produkovaného piva. Soupis v období 31. 12. 2010 až 31. 12. 2015.

Název minipivovaru	Město	Rok založení	Druh piva (způsob kvašení)	Typ pivovaru
Minipivovar Kvilda	Kvilda	2011	spo	M
pivovar Žumberk	Žumberk	2011	svr/spo	R
Líšeňský pivovar	Brno	2011	spo	R
Magistr	Brno	2011	svr/spo	R
Mamut	Mikulov	2011	spo	P
Mazák	Dolní Bojanovice	2011	svr/spo	P
Minipivovar Krmelín	Krmelín	2011	spo	P
Pod Kyčmolem	Horní Lomná	2011	spo	H
Skřečoňský žabák	Bohumín	2011	svr/spo	M
Minipivovar Jeseník Lichtwitz	Jeseník	2011	spo	P
U Tří králů	Prostějov	2011	svr/spo	R
Pivovárek Na Kopečku	Svitavy	2011	spo	R
Radouš	Štáhlavy	2011	svr/spo	P
U Bizona	Čížice	2011	svr/spo	P
U Stočesů	Rokycany	2011	svr/spo	R
Na Ranči	Ždírec nad Doubravou	2011	spo	R
Radniční pivovar a restaurace	Jihlava	2011	svr/spo	R
Koliba	Litoměřice	2011	spo	R
Labuť	Litoměřice	2011	svr/spo	M
Antoš	Slaný	2011	svr/spo	R
Slepý Krtek	Ujkovice	2011	spo	M
1. chodský pivovárek	Šitbořice	2012	spo	M
Minipivovar Moravský Žižkov	Moravský Žižkov	2012	svr/spo	R
Minipivovar U Dyje	Znojmo	2012	spo	M
Rodinný minipivovar Syrovar	Syrovín	2012	svr/spo	M
Minipivovar Luční Bouda	Pec pod Sněžkou	2012	svr/spo	R

Rodinný pivovar Hendrych	Vrchlabí	2012	svr/spo	P
Rodinný pivovar Propper	Praskačka	2012	svr/spo	R
Ve Dvoře	Vratimov	2012	spo	R
Pivovar Zobak	Bílovec	2012	spo	R
Svatokopecké pivo	Olomouc	2012	spo	P
Minipivovar Faltus	Česká Třebová	2012	svr/spo	R
Minipivovar Radnice	Radnice	2012	spo	P
Kněžíněk	České Budějovice	2012	svr/spo	R
Stará Škola	Chudenice	2012	svr/spo	R
Břevnovský klášterní pivovar	Praha	2012	svr/spo	R
Pivovar Victor	Praha	2012	spo	R
U Tří růží	Praha	2012	svr/spo	R
Pivovar Maxmilian	Kroměříž	2012	svr/spo	M
Podklášterní pivovar Třebíč	Třebíč	2012	svr/spo	M
Kounický pivovar	Kounice	2012	svr/spo	M
Rodinný pivovar Neumann	Mělnické Vtelno	2012	svr/spo	R
Rodinný pivovar Vilém	Jince	2012	svr/spo	M
Zichovecký pivovar	Zichovec	2012	spo	R
Beeránek	České Budějovice	2013	spo	M
Glokner	Mirkovice	2013	svr/spo	R
Grand Hotel Černý Orel	Jindřichův H.	2013	svr/spo	R
Gabretus	Volary	2013	spo	R
Minipivovar Chotoviny	Chotoviny	2013	svr/spo	R
Městský zámecký pivovar	Oslavany	2013	spo	R
Pivovar Lišák	Topolany	2013		M
Lucky Bastard	Brno	2013	svr	M
Slavkovský pivovar	Slavkov u Brna	2013	svr/spo	R
Vesnický pivovar Ohrada	Vísky	2013	svr/spo	R
Friesovy Boudy	Strážné	2013	svr/spo	R
Larische	Karviná	2013	spo	R
Minipivovar Kohutka	Vyšní Lhoty	2013	spo	R
Nová Sladovna	Opava	2013	svr/spo	R
Pivovar Radas	Střítež	2013	spo	P
Pivovárek Morava	Frýdek-Místek	2013	spo	M
Podhorský pivovar	Frýdlant nad Ostravicí	2013	spo	R
Pivovar Garage	Ostrava	2013	svr/spo	R
Minipivovar Osečanka	Osek nad Bečvou	2013	spo	R
Pivovárek Melichárek	Horka nad Moravou	2013	svr/spo	P
Minipivovar Kolštejn	Branná	2013	svr/spo	R
Minipivovar Veselka	Litomyšl	2013	spo	R
Pivovar Mordýř	Dolní Ředice	2013	svr/spo	M
Penzion Pod Lípou	Kyšice	2013	svr/spo	R
Pivovar Zhůřák	Chocenice	2013	svr	M
Minipivovar Beznoska	Praha	2013	svr/spo	R
Pivovar Hostivar	Praha	2013	svr/spo	R

Marina Holešovice	Praha	2013	svr/spo	R
1. selský pivovár	Kroměříž	2013	svr/spo	M
Balitovy valašské pivovary	Hutisko - Solanec	2013	svr/spo	R
Pivovar Hrádek	Slavičín	2013	spo	M
Biskupický pivovar Gajdoš	Biskupice	2013	svr/spo	M
Pivovar Kokeš	Kamenice nad Lipou	2013	spo	M
Pivovar Ruprenz	Brtnice - Uhřínovice	2013	svr/spo	M
Křinický pivovar	Krásná Lípa	2013	svr/spo	R
Minipivovar Lounský Žejdlík	Louny	2013	spo	R
Pivo Zloun	Louny	2013	svr/spo	R
Pivovar a restaurace Chalupník	Pernštejn	2013	spo	R
Pivovar Karásek a Stülpner	Chomutov	2013	svr/spo	M
Minipivovar Energon	Obořiště	2013	spo	R
Pivovar Bobr	Zadní Třeboň	2013	svr/spo	R
Pivovar Podlesí	Podlesí	2013	spo	R
U Paní Magdaleny	Všeradice	2013	svr/spo	R
Kynšperský pivovar	Kynšperk nad Ohří	2013	spo	R
Penzion U Zlatého Srnce	Srní	2013	spo	R
Velický Bombardák	Velká nad Veličkou	2014	svr/spo	P
Pivovar Clock	Potštejn	2014	svr/spo	M
Zámecký pivovar Frýdlant	Frýdlant	2014	svr/spo	M
U Císařské cesty	Držovice	2014	svr/spo	M
Minipivovar Krajinská 27	České Budějovice	2014	spo	R
Pivovar Popelín	Popelín	2014	spo	P
Charlie's Square	Brno	2014	spo	R
Kyjovský pivovar	Kyjov	2014	svr/spo	R
Parní pivovar Hauskrecht	Brno	2014	svr/spo	M
Pivovar Doubravník	Doubravník	2014	svr/spo	M
Frankies	Břeclav	2014	svr/spo	M
Pivovar Xaver	Blučina	2014	spo	M
Rodinný pivovar Vojáček	Hodonín	2014	spo	M
Chebský pivovar	Cheb	2014	spo	R
Přírodní pivní lázně	Děpoltovice	2014	spo	R
U Vacků	Chlumec nad Cidlinou	2014	svr/spo	P
Pivovar Cvikov	Cvikov	2014	spo	R
Albrechtický pivovar	Karviná	2014	svr/spo	M
Pivovar Baron	Karviná	2014	spo	R
Pivovar Venuše	Havířov	2014	spo	R
Slezský pivovar	Havířov	2014	svr/spo	R
Starobělský pivovar	Ostrava	2014	spo	R
Pivovar Chomout	Olomouc	2014	svr/spo	R
Pivovar Kosíř	Drahanovice	2014	spo	P
Pivovár Trubadúr	Troubelice	2014	spo	M
Pivovar Letohradský Jelen	Žamberk	2014	svr/spo	M
Akciový pivovar Letiny	Letiny	2014	svr/spo	R

Bezděkovský pivovar	Bezděkov	2014	svr/spo	R
Hotel Gurmán	Horšovský Týn	2014	svr/spo	R
Joe's Garage	Plzeň	2014	svr	P
Klenot	Radnice	2014	spo	P
Pidipivovárek U Pujiče	Strašín	2014	spo	M
Lyer na Modravě	Modrava	2014	spo	R
Pivovar U Švelchů	Sušice	2014	svr/spo	R
Pivovar Kolčavka	Praha	2014	svr/spo	R
Pivovar Lužiny	Praha	2014	svr/spo	R
Pivovar Šedivák Bohnice	Praha	2014	svr/spo	R
Vinohradský pivovar	Praha	2014	svr/spo	R
Karlovský minipivovar Pod Pralesem	Velké Karlovice	2014	spo	R
Pivovar Vraník	Trnava	2014	svr/spo	R
Pivovar Borovinka	Bystřice nad Pernštejnem	2014	svr/spo	R
Pivovar Heřman	Vladislav	2014	spo	R
Centrum pivovar	Děčín	2014	spo	R
Minipivovar Chotěšov	Chotěšov	2014	spo	M
Podřipský rodinný pivovar	Ctiněves	2014	svr/spo	M
Lisý dědek	Kounice	2014	spo	M
Černokostelecký pivovar	Kostelec nad Černými Lesy	2014	spo	R
Pivovar Hostomice pod Brdy	Hostomice	2014	spo	P
Sedlčanský pivovar Krčín	Sedlčany	2014	svr/spo	P
Pivovar Jílovice	Jílovice	2015	spo	P
Pivovar Prachatice	Prachatice	2015	svr/spo	R
Zámek Český Rudolec	Český Rudolec	2015	svr/spo	R
Hasičský pivovar	Bítov	2015	svr/spo	M
Hotel Galant	Mikulov	2015	spo	R
Minipivovar Dráteník	Únanov	2015	spo	M
Minipivovar Manner	Bohdalice-Pavlovice	2015	spo	M
Minipivovar Na Vyhliídce	Moravská Nová Ves	2015		M
Pivovar Padochov	Oslavany	2015	spo	R
Pivovar Tišnov	Tišnov	2015	spo	R
Pivovar U Šneka	Znojmo	2015	svr/spo	M
Pivovar Vildenberg	Viničné Šumice	2015	spo	R
Znojemský městský pivovar	Znojmo	2015	svr/spo	M
Pivovar Krušnohor	Kraslice	2015	svr/spo	P
Minipivovar U Čápa	Kořenov	2015	spo	R
Pivovar Rezek	Zásada	2015	svr/spo	P
Panský Mlýn	Opava	2015	spo	R
Minipivovar Paličák	Starý Jičín	2015	spo	P
Polivar	Kopřivnice	2015	spo	R
První havířovský minipivovar	Havířov	2015	spo	R
Nachmelená Opice	Krnov	2015	svr/spo	P
Novodvorský pivovar	Lipník nad Bečvou	2015	spo	P
Pivovar Jadrníček	Náměšť na Hané	2015	spo	P

Minipivovar Husar	Koválovice-Osíčany	2015	spo	M
Pivovar Albert	Sobotín	2015	spo	R
Pivovar Kujeba	Vysoké Mýto	2015	svr/spo	R
Knížecí pivovar Plasy	Plasy	2015	svr/spo	P
Pivovar Chříč	Chříč	2015	svr/spo	M
Pivovar U Lenocha	Plzeň	2015	spo	P
Raven	Plzeň	2015	svr/spo	P
minipivovar Příšov	Příšov	2015	svr/spo	R
Pivovar Národní Třída	Praha	2015	spo	R
Pivovar U Dobřenských	Praha	2015	svr	R
Minipivovar Harley Pub	Otrokovice	2015	svr	R
Minipivovar Kelč	Kelč	2015	spo	M
Minipivovar Skřivánek	Lukov	2015	spo	M
Pivovar Bylnice	Brumov - Bylnice	2015	svr/spo	P
Pivovar Holendr	Valašské Meziříčí	2015	spo	R
Balónový pivovar Radešín	Radešín	2015	svr	R
Eden Centre	Bystřice nad Pernštejnem	2015	svr/spo	R
Leopold Hotel - Račinské pivo Richard	Račín	2015	svr/spo	R
Pivovar Hladov	Hladov	2015	spo	M
Pivovar Hrboun	Jihlava	2015	spo	M
Biskupský minipivovar u Sv. Štěpána	Litoměřice	2015	spo	R
Kláštevní pivovar	Osek	2015	spo	P
Pension & Restaurant Helene	Kytlice	2015	svr/spo	R
Pivovar a palárna Česká Kamenice	Česká Kamenice	2015	spo	R
Pivovar Černý Orel	Osek	2015	svr/spo	R
Teplický pivovar Monopol	Teplice	2015	svr/spo	R
Minipivovar Gwern	Nupaky	2015	spo	M
Minipivovar Němý medvěd	Mělník	2015	svr/spo	P
Olivův pivovar	Dolní Břežany	2015	svr/spo	R
Pivovar Lobeč	Lobeč	2015	svr/spo	P
Pivovar Ondra	Brandýs nad Labem	2015	svr	M
Zámecký pivovar Zbraslavice	Zbraslavice	2015	spo	M
Minipivovar Berko	Bernartice	2015	spo	P
Pivovar Hasič	Bruntál	2015	svr/spo	R

Zdroj: vlastní zpracování, data získána pomocí internetových stránek jednotlivých minipivovarů