

Univerzita Palackého v Olomouci  
Fakulta tělesné kultury

Pivovarnictví jako produkt cestovního ruchu ve Zlínském kraji

Bakalářská práce

Autor: Tomáš Lhotský, 3. Ročník, obor rekreologie  
Vedoucí práce: Ing. Halina Kotíková, Ph.D.  
Olomouc 2020

**Jméno a příjmení autora:** Tomáš Lhotský

**Název bakalářské práce:** Pivovarnictví jako produkt cestovního ruchu ve Zlínském kraji

**Pracoviště:** Katedra rekreologie (KRL)

**Vedoucí diplomové práce:** Ing. Halina Kotíková, Ph.D.

**Rok obhajoby bakalářské práce:** 2020

**Abstrakt:**

Bakalářská práce seznamuje čtenáře s pivovary ve Zlínském kraji a navrhuje nový produkt cestovního ruchu zaměřeného na pivovarnictví. V práci jsou shrnuty informace o jednotlivých pivovarech a popsány jejich služby veřejnosti. Práce obsahuje statistické údaje o cestovním ruchu ve Zlínském kraji. V závěru je popis pivních stezek, což by mohl být nový produkt cestovního ruchu ve Zlínském kraji.

**Klíčová slova:** Pivovarnictví Pivovary, Zlínský kraj, Cestovní ruch, Produkt, Pivní stezky

Souhlasím s půjčováním bakalářské práce v rámci knihovních služeb.

Name and surname: Tomáš Lhotský

Title of thesis: Brewing as a product of tourism in Zlín Region

Department: Department of rekreology (KRL)

Supervisor: Ing. Halina Kotíková, Ph.D.

Year of presentation: 2020

**Abstract:**

This bachelor thesis acquaints readers with breweries in the Zlín Region and proposes a new tourism product focused on brewing. The thesis summarizes information about individual breweries and describes their services to the public. The work contains statistical data about tourism in the Zlín Region. In conclusion, there is a description of beer trails, which could be the new product of tourism in the Zlín Region

**Keywords:** Brewing, Breweries, Zlín Region, Tourism, Product, Beer Trails

I agree the thesis paper to be lent within the library services.

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci zpracoval samostatně a použil jen prameny uvedené v seznamu literatury. Souhlasím, aby tato práce byla uložena na Univerzitě Palackého v Olomouci v knihovně Fakulty tělesné kultury a zpřístupněna ke studijním účelům.

V Olomouci dne 27.11. 2019

.....

Tomáš Lhotský

Děkuji Ing. Halině Kotíkové, Ph.D. za pomoc a cenné rady, které mi byly poskytnuty při vypracování bakalářské práce.

## Obsah

1.	Úvod .....	7
2.	PŘEHLED POZNATKŮ .....	8
	2.1.HISTORIE A DEFINICE PIVA.....	8
	2.2.HISTORIE VAŘENÍ PIVA V ČECHÁCH .....	8
	2.3.ZÁKLADNÍ SUROVINY PRO VÝROBU PIVA.....	12
	2.4.ETAPY VÝROBY PIVA.....	14
	2.5.DRUHY PIVA.....	15
	2.6.NEALKOHOLICKÁ PIVA A NÍZKOALKOHOLICKÁ PIVA.....	16
	2.7.CESTOVNÍ RUCH .....	16
	2.8.KULINÁŘSKÝ CESTOVNÍ RUCH .....	17
	2.9.NÁPOJOVÝ CESTOVNÍ RUCH.....	19
	2.10.PRODUKT CESTOVNÍHO RUCHU .....	20
	2.11.CESTOVNÍ RUCH VE ZLÍNSKÉM KRAJI .....	21
	2.12.STATISTICKÉ ÚDAJE O CESTOVNÍM RUCHU VE ZLÍNSKÉM KRAJI .....	23
3.	CÍLE A ÚKOLY.....	24
4.	METODIKA .....	25
5.	VÝSLEDKY.....	26
	5.1.PIVOVAR A MINIPIVOVARY VE ZLÍNSKÉM KRAJI.....	26
6.	ZÁVĚRY A DOPORUČENÍ.....	73
7.	ZÁVĚRY.....	76
8.	SOUHRN .....	77
9.	SUMMARY.....	78
10.	REFERENČNÍ SEZNAM .....	79
	INTERNETOVÉ ZDROJE: .....	80
	SEZNAM TABULEK: .....	82
	SEZNAM OBRÁZKŮ: .....	83

## 1. Úvod

V současné době jsou minipivovary trendem. Každým rokem vznikají nové minipivovary ve městech a vesnicích a navazují tak na tradici vaření piva u nás. Ve Zlínském kraji se k roku 2019 nachází celkem devatenáct pivovarů. Touto bakalářskou prací bych chtěl veřejnosti přiblížit pivovarský průmysl a rozvinout pivovarský průmysl ve Zlínském kraji.

Ve své práci přiblížím čtenářům cestovní ruch ve Zlínském kraji a seznámím je se zdejšími významnými destinacemi taktéž ve Zlínském kraji. Dále se budu zabývat popisem jednotlivých minipivovarů s nabídkou jejich služeb veřejnosti. Spojením cestovního ruchu a pivovarského produktu by mohly vzniknout tzv. pivní stezky, což by mohl být nový produkt cestovního ruchu. Již zmíněný nový produkt by určitě potěšil místní obyvatele a nalákal by turisty z celé České republiky a možná i ze zahraničí. Tento produkt by pomohl zvýšit návštěvnost ve Zlínském kraji, který každým rokem postupně stoupá.

Cílem bakalářské práce je popsat minipivovary ve Zlínském kraji a navrhnout nový produkt pivovarského cestovního ruchu.

## **2. Přehled poznatků**

### **2.1. Historie a definice piva**

Chládek (2007) vysvětluje, že výroba piva je velice stará skoro jako historie našeho civilizovaného lidstva. Je to jeden z nejstarších lidmi vyráběných kvašených nápojů, jako například medovina nebo datlové víno.

Pivo je alkoholický kvašený nápoj hořké chuti, který je vyrobený v pivovaru díky obilnému sladu, vodě a chmele pomocí pivovarských kvasinek. Tento nápoj není oblíbený pouze v Česku, ale i v zahraničí. Na našem území se jedná především o nejkonzumovanější alkoholický nápoj. Od roku 2008 je název České pivo ochraňováno zeměpisným označením a je považováno za jeden z českých symbolů.

### **2.2. Historie vaření piva v Čechách**

Chládek (2007) tvrdí, že jeden z nejstarších klášterních pivovarů na našem území byl na Pražském hradě. Byl založen v roce 970. Kláštery měly vždy vlastní výrobu piva i vlastní pekárny. Další existence pivovaru byla v břevnovském mužském klášteře, založeném pražským sídelním biskupem sv. Vojtěchem a knížetem Boleslavem II v roce 990. Třetí nejstarší klášter byl postavený na soutoku Sázavy a Vltavy na ostrově sv. Kiliána v roce 993. Pití piva u nás dosáhlo takové míry, že věřící, kteří holdovali nesmírnému pití piva, nevedli ani zdaleka řádný život podle představ.

Kvůli tomuhle faktu si sv. Vojtěch vynutil zákaz výroby a konzumace piva ve své diecézi, které zahrnovalo celé Čechy. Byla to první a zároveň i poslední prohibice v našich zemích. Podle nepotvrzených historek měla prohibice trvat do 12. století. Na konci 12. století bylo pivu navraceno označení postního nápoje. Pivo bylo opět vařeno a to nejen v kláštorech, ale i u měšťanů a v dalších vrstvách obyvatelstva. Na začátku středověku se u nás staly centrem kultury kapituly.

Kapituly jsou sbor duchovních kanovníků, kteří jsou řízeni proboštem a děkanem. Staroboleslavská kapitula byla nejstarší u nás. Kníže Břetislav I. založil tuhle kapitulu v roce 1039.



Nacházel se zde pivovar, který fungoval do roku 1052 s přestávkami až do roku 1913. V listině kapitul je uložena povinnost poddaných dávat církevní vrchnosti desátky chmele ze žateckých statků. Dá se říct, že se jedná o nejstarší listinu, která dokazuje pěstování chmele na našem území v desátém století. Vratislav II sídlil na Vyšehradě a také zde založil kapitolu. Nadační listina kapitul vedle kostela sv. Petra a Pavla na Vyšehradě z roku 1088 dokazuje existenci pivovaru Trávník.

Tato listina dále uvádí výši daně a jména sládků. V roce 1091 Vratislav II vydal listinu, ve které přikazuje poddaným vyšehradské kapitul, aby platili desátek z pěstování chmele.

### **2.2.1. Právo vářečné**

Chládek (2007) charakterizuje Právo vářečné jako tzv. privilegium vařit pivo. Tohle privilegium dával panovník pro zajištění loajality měst, které byly nově založeny. Toto právo ale nemohli dostat všichni. Jednalo se jen o ty, kteří vlastnili uvnitř města svůj vlastní dům. Právo se tedy týkalo měšťanů královského města. Pivovarnictví v řadě českých královských měst začalo vzkvétat. Jedny z nejstarších českých měst s tímto právem byly:

- Svitavy – založeny v roce 1256
- Žatec – založen v roce 1261
- České Budějovice – založeny v roce 1265
- Plzeň – založena v roce 1295

V roce 1305 byl v Praze založen pivovar s pivnicí a v roce 1495 zde vznikl další pivovar U Fleků. Naše česká piva měla ve středověku velkou cenu a hodnotu.

## 2.2.2. Právo mílové a Svatováclavská smlouva

Právo mílové podle Chládky (2007) patřilo k výsadám výhradně nově založených královských měst. Tohle právo říká, že na vzdálenost jedné míle, což bylo asi 10 km od městských hradeb, se nesměl vyrábět slad ani čepovat cizí pivo. Tohle právo se bralo velice vážně a nesmělo být porušeno. V Českých Budějovicích v roce 1464 byl poslán rychtář, aby zlikvidoval všechny pivovary a sladovny v okruhu 10 km od hradeb města. Kvůli tomuhle počínu Rožmberkové přišli o cenné zboží. Mílové právo platilo až do dob vlády krále Vladislava Jagellonského (1490 – 1516).

Václav IV, syn Karla IV, podle historiků tohle právo porušoval. Nechával si vozit žitavské a svídnické pivo. Jinak bylo právo dodržováno. Za vlády krále Vladislava Jagellonského se dost věcí změnilo. Šlechta začala budovat své vlastní pivovary ve městech a panovník jí dovolil, aby měšťanům zakázala používat majetek, přesto že ho měli zapsáni ve svých zemských deskách. Měšťané s tímto rozhodnutím nesouhlasili, a proto Panský sněm mnohdy musel řešit různé spory a někdy i otevřené boje, které vznikaly právě mezi šlechtou a měšťanstvem. Pro urovnání sporů Vladislav Jagellonský přikázal zrušit všechny pivovary šlechty postavené za posledních 30 let.

V roce 1517 Ludvík Jagellonský vydal Svatováclavskou smlouvu, která hlásala, že šlechta mohla opět vařit svoje pivo, ale nemohla jej o různých výročních trzích dovážet do žádných měst na prodej. Bylo zavedeno další právo tzv. propinační právo. Toto právo povolovalo vařit pivo pouze těmto třem společenským skupinám: pánskému, městskému a duchovnímu. Tohoto práva využívala nejvíce šlechta, která si budovala své vlastní panské pivovary. Jelikož poddaní pivo vařit nemohli, bylo jejich povinností kupovat si jej od své vrchnosti. Rapidně klesl počet městských pivovarů, kvůli výstavbě pánských pivovarů.

Městské pivovary začaly ztrácet své zákazníky. Bitva na Bílé hoře měla také dopad na pokles počtu pivovarů. Po bitvě totiž následovala konfiskace majetků šlechty a poté i třicetiletá válka. Tyhle dvě události oslabily naši zem hlavně ekonomicky.

Svatováclavská smlouva byla v platnosti až do začátku 18. století. Císař Josef II. svými dekrety z roku 1705 a 1706 znovu zprovoznil zákaz dovozu „cizího“ piva do měst. Postupem času povolil dovoz piva do měst, protože zákaz byl různými způsoby neustále obcházen a zákaz tak ztrácel na významu. V roce 1708 byl zákaz dovozu do měst zrušen a v roce 1788 bylo zrušeno i právo mílové. 29. května roku 1788 byl povolen dovoz piva odkudkoliv. Na českém území převládala výroba svrchně kvašených piv až do konce první poloviny 19. století. Žatecký pivovar vařil už v 15. století spodně kvašené pivo Samec. Vaření spodně kvašených piv bylo rozšířeno až po roce 1840. Tento druh piv začal vařit sládek Vojtěch Wanka v pivovaru U Primusů. Díky němu se v českých zemích výroba spodně kvašených piv rychle rozšířila. Hlavním důvodem byla hlavně kvalita samotného piva a delší trvanlivost spodně kvašených piv. Na rozvoj pivovarnictví u nás mělo určitě vliv i zrušení nevolnictví v roce 1781.

Byl umožněn přesun lidí z venkova do měst neboli přesun pracovní síly z venkova do měst. Dalším faktorem rozvoje pivovarnictví bylo zrušení propinačního práva Zemským zákonem z 30. dubna 1869.

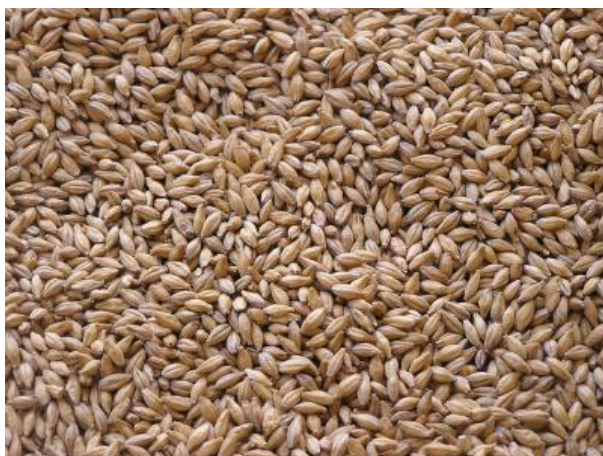
V Plzni roku 1839 byl založen Měšťanský pivovar. Tento čin byl určitě mezníkem pro české ale i světové pivo. Světlé pivo, které bylo vyrobeno spodním kvašením, mělo větší podíl chmelu a neprokvašeného podílu extraktu. Pivo podle místních obyvatel chutnalo skvěle. Historikové se shodli, že založením Měšťanského pivovaru v Plzni začal pivovarský a sladovnický průmysl.

### 2.3. Základní suroviny pro výrobu piva

Basařová (2010) tvrdí, že se pivo po dlouhá staletí vyrábí z chmele, obilných sladů a vody. Pivovarské kvasinky a další pomocné suroviny se v dnešní době do procesu přidávají, aby dopomohli celému procesu úspěšně dokončit výrobu piva.

#### Slad

Podle Basařové (2010) se pod tímto pojmem označuje naklíčené a usušené obilné zrnó ječmene. Při výrobě sladu neboli sladování dojde ke štěpení polysacharidů, které jsou přítomny v obilovinách. Pomocí enzymů se štěpí na jednodušší sacharidy a ty jsou vhodné ke kvašení (např. maltóza).



Obrázek č. 1: Slad Zdroj: vlastní fotografie

#### Chmel

Basařová (2010) tvrdí, že chmel po chemické stránce obsahuje vodu, pryskyřici, chmelové silice, lipidy, vosky, proteiny, aminokyseliny, celulózu, polyfenoly, cukry, minerální látky a pektiny. Největší význam pro výrobní proces a kvalitu piva mají polyfenoly (extrahují se horkou vodou), silice (extrahují se vodní párou) a chmelové pryskyřice. Odrůda chmele, půdní složení pěstitelské oblasti a stáří určují obsah složek.

Pivo se v České republice pěstuje na třech oblastech: Žatecko, Ústecko (Čechy) a Tršicko (Morava). Pěstitelé musí každý svůj sklizený chmel odeslat na státní zkušebnu do Žatce.

Zde probíhá kontrola kvality a taky zde dochází k jeho rozemletí a slisování do granulek. Ty se dále v praxi využívají.



Obrázek č. 2: Chmelové šišťice Zdroj: [krasnapani.cz/chmel-otacivy](http://krasnapani.cz/chmel-otacivy)



Obrázek č. 3: Chmelové granule Zdroj: vlastní fotografie

## **Voda**

Podle Basařové (2010) může pivo obsahovat až 80% vody, přičemž záleží na druhu výrobku. Voda je nejdůležitějším faktorem, protože určuje kvalitu a specifické vlastnosti piva. Pro výrobu se dají využít spodní vody (obsahují méně organických látek a mikroorganismů), ale i povrchové vody (zde je nutná úprava vody). Liší se obsahem iontů a rozpuštěných plynů.

## 2.4. Etapy výroby piva

- Vaření (příprava mladiny) – až 10 hodin při teplotě 35 – 70 °C
- Kvašení (hlavní kvašení) – 7 až 12 dnů při teplotě 8 – 11 °C
- Dokvašování (ležení) – až 20 dní (ležáky až 60), teplota 2 °C

(Basařová, 2010)



Obrázek č. 4: Etapy výroby piva Zdroj:

[https://theses.cz/id/8bigl6/DVD/komplet\\_vyroba\\_p/Vyroba\\_piva\\_ppt.pdf](https://theses.cz/id/8bigl6/DVD/komplet_vyroba_p/Vyroba_piva_ppt.pdf)

## 2.5. Druhy piva

Autorka Basařová (2010) uvádí, že nejzákladnějším pivem vyráběným v České republice je světlý ležák. Rozlišuje několik druhů piva.

### Dle barvy:

- Světlé piva – vyrobené ze světlých sladů
- Tmavé a polotmavé pivo – ze tmavých, karamelových či barevných sladů
- Řezané pivo – vznik při stáčení tmavých a světlých piv

(Basařová, 2010)

### Podle obsahu původního extraktu mladiny (EPM) se rozlišují piva:

- Stolní piva (do 6%)
- Výčepní piva (7 až 10%)
- Ležáky (11 až 12%)
- Speciály (13 až více %)
- Portery (tmavé pivo s více než 18%)

(Basařová, 2010)

### Podle obsahu alkoholu:

- Piva, která mají snížený obsah alkoholu (max. 1,2% obj. ethanolu, 1% hmot.)
- Piva nealkoholická (max. 0,5% obj., 0,4% hmot.)
- Piva alkoholická (nad 1,2% obj. ethanolu, více než 1% hmot.)

(Basařová, 2010)

### Podle speciální úpravy:

- Kvasnicová piva
- Ochucená piva
- Pšeničná piva
- Piva, která mají snížený obsah cukru (max. 7,5 g dm<sup>-3</sup>) (Basařová, 2010)

## 2.6. Nealkoholická piva a nízkoalkoholická piva

Podle Basařové (2010) může být v Evropské unii označen výrobek jako nealkoholický jen pouze, zda obsahuje do 0,5 % obj. alkoholu. Nízkoalkoholická piva v Evropské unii mají obsah 0,6 až 1,2 % obj. alkoholu. Tenhle druh piva lze připravovat několika způsoby:

- Technologický postup musí být upraven tak, aby byla omezena tvorba alkoholu v průběhu výroby (využití speciálních sladů)
- Odpařováním, vakuovou destilací nebo nanofiltrací odstranit alkohol z piva
- Použitím geneticky upravených kvasinek

## 2.7. Cestovní ruch

“Cestovní ruch představuje činnost lidí spočívající v cestování a pobytu v místě mimo jejich obvyklého pobytu po dobu kratší jednoho roku za účelem využití volného času, obchodu a jinými účely“ (Malá encyklopedie cestovního ruchu, 1998).

Podle Kotíkové a Schwartzhoffové (2017) je cestovní ruch pojmem odvozeným od slova cestování, ale významově se liší. Pojmem cestování můžeme rozumět, že jsou to cesty spojené s přechodným pobytem na určitém místě, za to cestovní ruch je daleko širší pojem. Když mluvíme o cestovním ruchu, hovoříme tedy o cestování, které se stalo hromadným jevem a je úzce spojeno s poskytováním specifických služeb.

Kotíková (2013) rozděluje cestovní ruch na domácí a zahraniční. Zahraniční cestovní ruch se dále dělí na výjezdový a příjezdový cestovní ruch. Jako první hovoříme o domácím cestovním ruchu, který se uskutečňuje pouze v omezeném územním prostoru jednoho státu. Domácí cestovní ruch představuje pobyt a pohyb obyvatel určitého státu na jeho území, bez překročení hranic státu.



Pokud se cílové místo cestovního ruchu vyskytuje mimo území určitého státu, jedná se o zahraniční cestovní ruch. Zahraniční cestovní ruch označuje pobyt a pohyb obyvatel určitého státu na území odlišného státu. Dále se zahraniční cestovní ruch dělí na příjezdový cestovní ruch, což znamená pobyt a příjezd návštěvníků ze zahraničí na území určitého státu a výjezdový cestovní ruch, který značí odjezd obyvatel určité země a jejich pobyt za hranicemi.

## **2.8. Kulinářský cestovní ruch**

Podle Páskové a Zelenky (2002) je kulinářský cestovní ruch definovaný jako forma cestovního ruchu, kdy jsou účastníci povzbuzováni přímo požitkem z konzumace, poznáváním, testováním pokrmů či konzumací nápojů. Dále se zde může zařazovat také kultura stolování nebo jednotlivá výzdoba zařízení.

Podle Wolfa (2006) je kulinářský cestovní ruch mnohem populárnější než v minulosti. V současnosti se stává skoro až módní záležitostí. Jednoznačně se jedná o velmi rozmanitou oblast cestovního ruchu.

Klánová a Pavera (2013) poukazují na velký význam kulinářského cestovního ruchu. Díky velkému významu byla v roce 2003 založena The International Culinary Tourism Association (ICTA). Jedná se o Mezinárodní gastroturistickou asociaci, která připojuje nejvýznamnější autority v gastronomickém cestovním ruchu k sobě. Tahle asociace se považuje za nejzákladnější zdroj informací pro gastronomická média po celém světě. Dále nabízí obrovský okruh výhod pro své členy. Mezi takové výhody patří vzdělávání, rozvoj a podpora vzhledem ke kulinářskému cestování.

### **Přehled gastro akcí ve Zlínském kraji za rok 2019:**

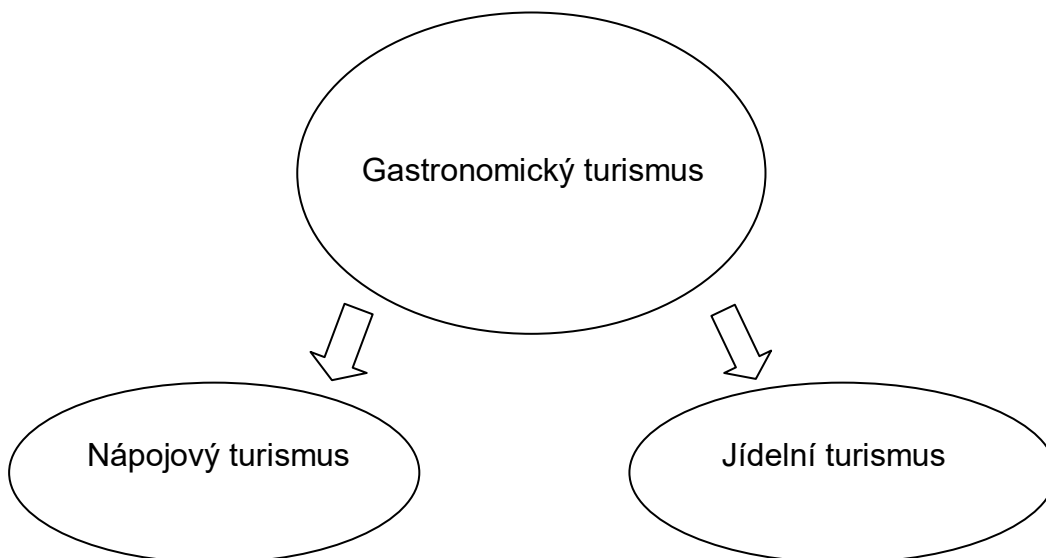
- Čokoládový festival ve Zlíně (18. 1. 2019)
- Food Festival v Napajedlích (19. 1. 2019)
- Cestovatelský mišmaš v Napajedlích (26. 1. 2019)
- Degustace whiskey ve Zlíně (5. 3. 2019)
- Degustace rumu v Infinity coffee ve Zlíně (28. 3. 2019)

- Žranica pod Hradem v Malenovicích (11. 5. 2019)
- Gastrofestival Kroměříž (18. 5. 2019)
- 59. Filmový Festival Zlín (24. 5. – 1. 6. 2019)
- Festival Malých Pivovarů v Napajedlích (22. 6. 2019)
- Karpaty Fest v Rožnově pod Radhoštěm (29. 6. 2019)
- Slovácké léto s chuťovými zážitky v Uherském hradišti (2. 7. 2019)
- Burger Fest v Napajedlích (9. 7. 2019)
- Gastrofestival Napajedla (24. 8. 2019)
- Garden Food Festival v Uherském Hradišti (31. 8. – 1. 9. 2019)
- Gin Hub Challenge ve Zlíně (24. 9. 2019)
- Svatomartinský speciál v Kroměříži (9. 11. 2019)
- Svatý Martin nosí sníh, ale i husy a vína ve Zlíně (9. 11. 2019)

([https://www.gastrozlin.cz/akce\\_gastroudalosti/](https://www.gastrozlin.cz/akce_gastroudalosti/))

## 2.9. Nápojový cestovní ruch

Podle Everret (2016) se gastroturistika rozděluje na nápojový a jídelní cestovní ruch. Tyhle dva směry nemůžeme od sebe zcela rozdělit, protože spolu blízce souvisí.



Obrázek č.5: Dělení gastronomického cestovního ruchu

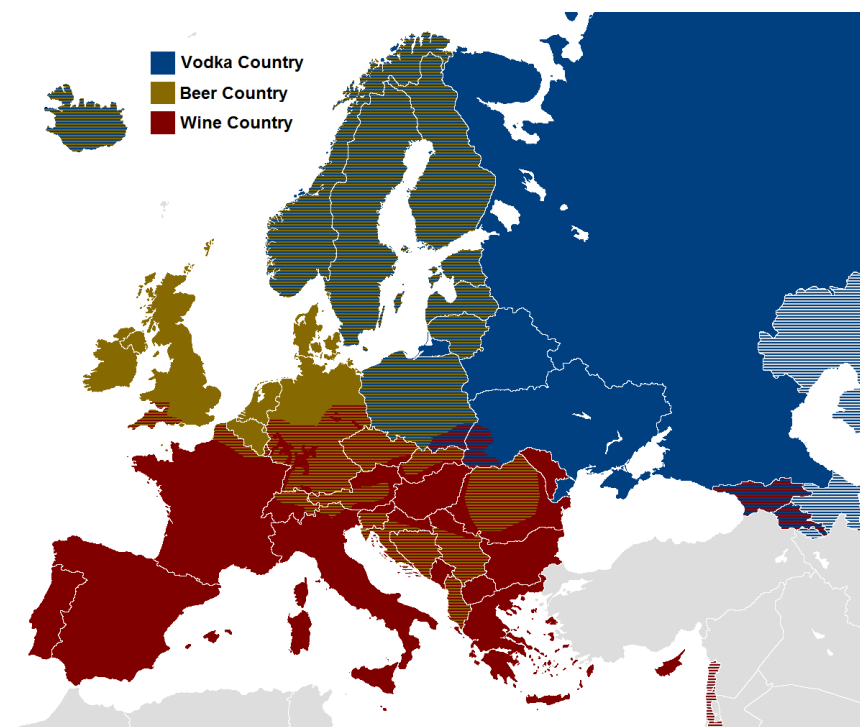
Zdroj: Everret (2016)

Everret (2016) tvrdí, že výdaje na jídlo a nápoje někdy přesahují jednu třetinu všech výdajů návštěvníků a účastníků cestovního ruchu. Boniface (2001) potvrzuje, že se v oblasti cestovního ruchu stále více začínají prosazovat nápoje jako atrakce cestovního ruchu. Obecně konzumace nápojů ve světě postupně vzrůstá. V roce 2003 bylo na celém světě vyrobeno 27 bilionů litrů vína, 150 bilionů litrů piva a 2 biliony lihovin.

O alkoholovém turismu dále hovoří McGovern (2009), který tvrdí, že alkoholový turismus je hlavně určen turistům, kteří by s velkou radostí navštívili místa výroby alkoholu. V nápojovém cestovním ruchu si drží první příčky vodka, pivo a whisky.

Jolliffe (2007) se zmiňuje o nealkoholických nápojích. Právě čaj je produktem číslo jedna pokud mluvíme o nealkoholických nápojích. Velká Británie, Kanada, Indie, Srí Lanka, Japonsko nebo Čína jsou státy, kde je čaj nejpopulárnější.

Jolliffe (2007) dále uvádí, že naprosto největším producentem čaje je Indie, která láká turisty nejen na konzumaci čaje, ale také na prohlídku čajových továren a čajových plantáží. Bývá to velice často navštěvovaná destinace.



Obrázek č.6: Mapa rozdělení konzumace alkoholických nápojů v Evropě  
Zdroj:[www.reddit.com/r/MapPorn/comments/4zpb85/the\\_alcohol\\_belts\\_of\\_europe\\_1200\\_x\\_1000/](http://www.reddit.com/r/MapPorn/comments/4zpb85/the_alcohol_belts_of_europe_1200_x_1000/)

## 2.10. Produkt cestovního ruchu

Podle Kotlera (2007) je produktem cestovního ruchu vše, co je nabízeno na trhu cestovního ruchu. Produkt cestovního ruchu je převážně určen k získávání, používání, pozornosti a spotřebě. Předměty, lidé, služby, místa, organizace nebo třeba myšlenky mohou být produktem cestovního ruchu. Dalším produktem může být také splnění tužeb, zážitek nebo třeba zkušenost. Důležitým cílem produktu cestovního ruchu je uspokojovat požadavky nebo potřeby účastníku cestovního ruchu.

Podle Gúčíka (2007) se rozlišují tři úrovně produktu. První je obecný produkt neboli jádro, představuje určitou nabídku specializovaných služeb.

Taková nabídka služeb zahrnuje například u hotelu stravovací služby nebo přenocování.

Dále očekávaný produkt je podle Gúčíka (2004) produkt, který se skutečně setkává se zákazníkem. Jako modelovou situaci si představíme hotel, ke kterému patří prostředí, atmosféra, architektura hotelu, pohostinnost, kvalita služeb, chování personálu nebo nabízený komfort. Když to shrneme, tak se jedná o všechny drobné služby zákazníkům. K uvědomění je třeba to, že špičková služba neznamená vždy kvalitní službu. Takové špičkové služby se můžeme dočkat i od jednoduché restaurace, která klidně může být lepší než standardní služby nabízené konkurencí.

Třetí úroveň podle Gúčíka (2004) je širší produkt, který nabízí zákazníkovi něco navíc jako bonus. Může se jednat o překvapení, blahopřání k svátku, slevu pro stálého hosta nebo dárek od personálu.

Horner (2003) definuje produkt cestovního ruchu jako všechno co je jak výhodné, tak nevýhodné nebo co získáváme výměnou. Jedná se o kombinaci nehmotných a hmotných prvků, které zahrnují sociální, funkční a psychologické hodnoty. Dále uvádí, že produktem by mohla být služba, myšlenka, zboží nebo různá propojení mezi těmito třemi kategoriemi.

## **2.11. Cestovní ruch ve Zlínském kraji**

Zlínský kraj je doslova jedinečný. Jedná se o oblast, ve které se současně nachází hory, najdeme zde bohatou architekturu, lázně, vinařská údolí, řadu církevních památek, pozůstatky Velkomoravské říše. Nesmíme zapomenout ani na cenné stavby Tomáše Bati.

Ve Starém Městě u Uherského Hradiště se nachází první a jediná „kovožoo“ v Evropě. Zde jsou k vidění modely zvířat, které jsou vytvořené z kovového šrotu.

Zlínský kraj se může pyšnit nejnavštěvovanějším poutním místem v České republice. Tímto místem je Svatý Hostýn, kam se sjíždějí cestovatelé a dobrodruhové z celé republiky ale i ze zahraničí.

Nejnavštěvovanější turistický cíl na Moravě je Zoo Zlín, do kterého každý rok zavítá okolo 600 000 návštěvníků. Od září 2014 byla nově otevřena expozice, která nemá svým pojetím v Evropě obdoby. Jedná se o Zátoku rejnoků, ve které si návštěvníci mohou pohladit nebo dokonce i nakrmit mořské druhy rejnoků. Tahle expozice je velkým lákadlem pro turisty.

Luhačovice jsou další destinací, která láká návštěvníky po celé České republice. Jsou to největší moravské lázně s dlouhou tradicí lázeňské léčby, trávicího ústrojí, dýchacích cest, diabetu nebo pohyblivého aparátu. Jsou známé díky přírodním léčivým pramenům a krásnému prostředí, ve které se mísí typická místní architektura a nádherná příroda.

Barum rally Zlín je největší motoristický závod ve Zlínském kraji a zároveň patří mezi nejnavštěvovanější rally v Evropě. Tahle soutěž probíhá každý rok v srpnu a vždy přitáhne pozornost.

Dále se ve Zlíně každoročně koná Dětský filmový festival. Ten se řadí mezi jedny z nejstarších a největších filmových festivalů svého druhu na světě. V roce 2019 byla návštěvnost festivalu přes 120 tisíc diváků a počet každým rokem stoupá.

Bátův kanál je název historické vodní cesty, které v délce 52km spojuje Otrokovice s Rohatcem. Podél řeky Moravy je vybudována cyklostezka, která v letních dnech bývá rájem pro cyklisty.

Do Zlínského kraje zasahuje i část vinných stezek, které se nachází na Slovácku. Za vínem jezdí do Zlínského kraje stále více lidí. Rodiče jsou zvědaví na místní památky spojené s vinnou stezkou a děti se zabaví v aquaparku. (<https://www.kr-zlinsky.cz/cestovni-ruch-cl-3780.html>)

## 2.12. Statistické údaje o cestovním ruchu ve Zlínském kraji

	2014	2015	2016	2017	2018
Ubytovací zařízení	445	445	453	443	463
Lůžka celkem	25 767	25 651	26 103	24 765	25 734
Hosté	603 414	661 149	686 935	714 238	779 124
Přenocování	1 851 323	2 010 791	2 056 592	2 104 474	2 227 040

Tabulka č. 1: Návštěvnost a přenocování ve Zlínském kraji

Zdroj: [https://www.czso.cz/csu/xz/cestovni\\_ruch-xz](https://www.czso.cz/csu/xz/cestovni_ruch-xz)

Okresy	Počet zařízení v okresech
Kroměříž	celkem 66 zařízení v jednotlivých obcích
Uherské Hradiště	celkem 94 zařízení v jednotlivých obcích
Vsetín	celkem 158 zařízení v jednotlivých obcích
Zlín	celkem 140 zařízení v jednotlivých obcích

Tabulka č. 3: Počet hromadných ubytovacích zařízení ve Zlínském kraji za rok 2019

Zdroj: <https://vdb.czso.cz/huz/kraj.jsp?k=CZ072>

Počet hromadných ubytovacích zařízení v kraji k datu 18.11. 2019 je 458 (<https://vdb.czso.cz/huz/kraj.jsp?k=CZ072>).

### **3. Cíle a úkoly**

#### **Hlavní cíl práce**

Hlavním cílem bakalářské práce je popsat pivovary ve Zlínském kraji a jejich potenciál pro vznik nového produktu cestovního ruchu zaměřeného na pivovarnictví.

#### **Dílčí cíl práce**

- Zpracování informací ohledně pivovarnictví a cestovního ruchu na základě odborné literatury
- Popsat jednotlivé pivovary a minipivovary ve Zlínském kraji s nabídkou služeb pro veřejnost
- Navrhnout nový produkt cestovního ruchu zaměřený na pivovarnictví



#### **4. Metodika**

Obsažené informace v této bakalářské práci jsem čerpal z odborné literatury, internetu, propagačních materiálů, interních materiálů pivovarů a konzultací v jednotlivých pivovarech. U odborného textu převažuje domácí literatura, jen zřídka je použita literatura zahraniční. Propagační materiály a interní materiály pivovarů byly získány po návštěvě a následné konzultaci v jednotlivých pivovarech. Doplnující informace o pivovarech byly nalezeny na internetu. V závěru a doporučení byly použity vlastní myšlenky a nápady na realizaci projektu s využitím metodiky CzechTourismu pro tvorbu regionálního produktu cestovního ruchu.

## 5. Výsledky

### 5.1. Pivovar a minipivovary ve Zlínském kraji

#### Pivovar Uherský Brod



Obrázek č. 7: Logo minipivovaru Uherský Brod

Zdroj: <https://www.pivomol.cz/pivovar-uhersky-brod>

V Uherském Brodě má vaření piva dlouholetou tradici. Tahle tradice sahá až do středověku. Historické prameny uvádí, že Jan Amos Komenský byl nejznámější osobnost Uherskorodska, zároveň patřil do pivovarnické rodiny. Martin Komenský, což je jeho otec, patřil v Uherském Brodě do cechu pivovarníků. Na počest Jana Amose Komenského se v pivovaru vaří 14° světlý speciál Comenius. Pivovar Uherský Brod v dnešní době patří do společnosti Pivovary Lobkowicz. Cílem společnost je vrátit tradici českého pivovarnictví, což znamená vařit pivo podle původních receptur a hlavně z kvalitních a prověřených surovin. (<http://www.pivovar-uherskybrod.cz/historie-a-soucasnost>)

**Nabídka piva:**

- Premium – 12° ležák s výraznou chmelovou hořkostí
- Patriot – 11° ležák se silným řízem
- Perun – 11°
- Kounic – vyrábí se z vídeňského ječného sladu

**Ocenění:**

- Pivo Premium obdrželo v roce 2005 stříbrnou pivní pečeť, v roce 2006 Cenu českých sládků (2. místo).
- Pivo Patriot získalo v roce 2005 ocenění Zlaté pivní pečeti, dále Cenu českých sládků (1. místo) a Pivo České republiky (2. místo).

**Akce:**

Každý rok pivovar pořádá pivní slavnosti, které už mají v regionu tradici a jsou spojeny s pozitivní atmosférou pivovarského prostředí. Letos v roce 2019 se konaly tyto slavnosti 3. srpna v areálu pivovaru. Na místě byla možnost exkurze pivovaru nebo si poslechnou různé kapely a přitom popíjet místní uherskobrodské pivo.

**Exkurze:**

V pivovaru je možnost si domluvit exkurzi. Pravidelné prohlídky s průvodcem bývají každou středu, čtvrtek a pátek od 8:00 do 14:00. Termín prohlídky se musí domluvit minimálně týden předem.

## Minipivovar Harley Pub Otrokovice



Obrázek č. 8: Logo minipivovaru Harley Pub Otrokovice

Zdroj:<https://pivni.info/pivovary/zlinsky-kraj/1628-harley-pub-otrokovice.html>

Dne 27.11 2015 byla v Otrokovicích otevřena Restaurace Harley Pub. Součástí restaurace je i minipivovar. Dále se zde nachází penzion a muzeum se stálou výstavou modelů motocyklů Harley Davidson a dalších exponátů z historie motorismu Ameriky. Každoročně se zde uskutečňují srazy milovníků piva a motorek Harley Davidson.

### Zdejší minipivovar nabízí:

- 10° Topper světlé - 0,5l za 24Kč
- 11° Scat světlé - 0,5l za 26Kč
- 11° Panhead polotmavé - 0,5l za 26Kč
- 12° Shovel světlé - 0,5l za 28Kč
- 13° King tmavé - 0,4l za 29Kč

Tyhle piva se vaří v nerezové varně s objemem 10hl. Pivo se kvasí v otevřené spilce zhruba 7 dní. Poté dozrává ve sklepě při teplotě 2 °C - 4 °C. Doba zrání je přibližně 30 až 60 dní. K výrobě používají humnový slad ze Záhlinické sladovny, Žatecký chmel a místní vodu. Kapacita pivovaru je 1400hl. (<http://www.harleypub.com/Pivovar/>)



Obrázek č. 9: Interiér minipivovaru

Zdroj: <http://www.harleypub.com/Pivovar/>



Obrázek č. 10: Interiér minipivovaru 2

Zdroj: <http://www.harleypub.com/Pivovar/>

## Minipivovar Černý orel Kroměříž



Obrázek č. 11: Logo minipivovaru Černý orel Kroměříž

Zdroj: <https://www.cerny-orel.eu/>

Filozofií minipivovaru Černý orel je vyrábění poctivých českých piv, ležáků s použitím klasické a správné technologie, s otevřenými káděmi, s kvasinkami spodního kvašení a dozráváním piva v ležáckém sklepě za nízkých teplot. Na trhu jsou od roku 2012 a za tu dobu získali velmi cenná ocenění. Nejvíce se pyšní Zlatou pivní pečetí z roku 2015 za 17,5 ° tmavý speciál Černý orel z kategorie extra silné pivo a stříbrnou medailí za Pivo České republiky z roku 2016 za 11 ° světlá Černý orel z kategorie světlý ležák z minipivovaru.

Pro výrobu používají velmi kvalitní ječné slady z Kroměřížské sladovny Soufflet. Dále kvalitní vodu z Kroměříže, různé druhy žateckých chmelů, minimálně 35 denní chlazení sklepů za pomoci dvou kondenzačních jednotek. Je zde zavedena stálá sanitace tanků horkým louhem a vodou. (<https://www.cerny-orel.eu/pivovar>)

## Nabídka piv:

### 11 ° Světlý ležák Černý orel – 0,5l za 43Kč

- Svěží světlý ležák, který je vyroben z plzeňského sladu a je chmelený žateckými odrůdami chmele.

### 11 ° Pale Ale Černý orel – 0,5l za 48Kč

- Svrchně kvašené pivo, které je chmelené aromatickou odrůdou Citra, jež dodává citrusové aroma s nádechem tropického ovoce.

### 12 ° Polotmavý ležák Černý orel – 0,5l za 48Kč

- Polotmavý ležák s kombinací hořko sladké chuti a s karamelovým nádechem, který je vyroben ze dvou druhů sladu a žateckých odrůd chmele.

### 13 ° Tmavá Černý orel – 0,5l za 49Kč

- Tmavý speciál s bohatou kávovou pěnou a vůní kávy. Chmelený bývá odrůdou Challenger, která je velice aromatická.

(<https://www.cerny-orel.eu/pivni-listek>)



Obrázek č. 12: Interiér restaurace Černý orel

Zdroj: <http://www.mojekromeriz.cz/mista/39/cerny-orel>

## 1. Selský pivovárěk Kroměříž



Obrázek č. 13: Logo 1. Selského pivovárku Kroměříž

Zdroj: <https://ceskepivo-ceskezlato.cz/pivovar-selsky/>

První selský pivovárěk v Kroměříži byl založen v roce 2013. Jedná se o minipivovar. Majitelé minipivovaru chtěli potěšit širokou veřejnost a nalákat co nejvíce lidí, a proto esteticky obohatili prostředí. V období plánů se obrátili na renomované architektonické studio Ellement. Výsledkem práce je originální stavba.

Minipivovar se jmenuje selský proto, že je postavený v rámci zemědělského statku. Vaření piva je totiž se zemědělstvím výrazně spojeno, neboť dvě základní suroviny – slad z ječmene a chmel – rovnou ze zemědělské činnosti pochází. K vaření piva používají převážně místní suroviny. Velkou část chmele kupují v Prosenicích, slady pak v Záhlnicích.

(<http://www.selsky-pivovarek.cz/#o-pivovaru>)

### Sortiment:

- Maryška: Navařená z plzeňského sladu a nesladované pšenice
- Krok do tmy 12<sup>o</sup>: Hořko-kávový irský stout. V chuti i vůni dominují tony čokolády, nugátu, kakaa či kávy. Černé pivo s hnědou pěnou.
- Sedláček 11<sup>o</sup>: Je to světlá jedenáctka. Vyrobena ze dvou druhů chmele a dvou sladů. Jejich nejprodávanější pivo.



- Sedlák 12°: Řádně chmelený, silný a robustní ležák medové barvy. Jejich nejvíce hořké pivo.
- C a K.: Salonní švihák s nedbalou elegancí. Vídeňský ležák temně bronzového odstínu a jemného charakteru. Je dvakrát chmelený a dvousladový. Jejich nejméně hořké pivo. Oblíbené zejména u žen.
- McHugo 13,5°: Je to česko-americké jantarové pivo. České kvůli jejich sladu a americké kvůli americkému chmelu. Má jemně chmelovo-ovocné aroma.
- Alleš gute 13°: Pod tímto názvem se skrývá polotmavá varianta oblíbeného německého pivního stylu. Je jednosladové a jednochmelové. (<http://www.selsky-pivovarek.cz/#sortiment-detail>)

### Prodejní místa:

Jejich pivo se dá zakoupit buď přímo v pivovárku, anebo mají výdejní místa ve městech Olomouc, Brno, Havířov, Ostrava, Opava. Pivo na čepu je k nalezení v Podzámecké zahradě Kroměříž, U Lorenze - Kroměříž, Hudební restaurace Stará masna – Kroměříž, Radniční sklípek – Kroměříž, VeloCafe Kroměříž, Velké náměstí – Kroměříž, občerstvení u zámku – Kroměříž.



Obrázek č. 14: Podtácek selského minipivovaru  
Zdroj: vlastní



Obrázek č. 15: PET lahev selského pivovárku  
Zdroj: <http://www.selsky-pivovarek.cz/#sortiment-detail>

## Maxmilian Kroměříž



Obrázek č. 16: Logo minipivovaru Maxmilian Kroměříž

Zdroj: <http://www.pivomaxmilian.cz/>

Provoz minipivovaru byl slavnostně zahájen v červenci roku 2012. Navázal tak na tradici vaření Poctivého piva v Hanáckých Athénách. Pivo je zde vyráběno klasickou technologií, což znamená, že nepoužívají žádné urychlovací metody ani extrakty. K ochutnání jsou zde spodně kvašené piva, tmavé speciály, světlé ležáky a pro letní sezony jsou vždy připraveny piva G – MAX s příchutí šťavnatého růžového grepu. Všechno technologické zařízení je v nerezovém provedení. Při výrobě piva se používají kvalitní moravské slady, žatecké chmely, kvalitní místní voda a pivovarské kvasinky.

K pivu Maxmilian se klidně může říct, že je živé, nepasterované, s vysokým obsahem kvasinek, plnější chutí a vyváženou hořkostí. Stejně jako jejich předci rozváží pivo z pivovaru do okolních hospůdek a restaurací. Pivo Maxmilian si čas od času vycestuje i do Prahy nebo do Bratislavy přes jejich velkoobchodní partnery.

Přímý kontakt s výčepními umožňuje neustálou kontrolu kvality čepovaného piva Maxmilian na hospodských stolech. Pivo je možné zakoupit v 5, 15, 30 a 50l sudech. Dále v 1l, 5l PET lahvích, nebo v dárkových sklech o obsahu 0,75l a 2l s pákovým uzávěrem. Jako novinku zde můžete najít dárkové kazety pro slavnostní chvíle se třemi druhy piva. Výčepní zařízení se dá po domluvě půjčit k prodaným sudům. Takle výčepní zařízení jsou vhodná pro oslavy narozenin, grilování atd. (dokážou uchládit cca 15-20l/1hod.).

Pro pořádání koncertů, hodů nebo sportovních akcí jsou připraveni pronajmout stan s profesionálním výčepním zařízením včetně obsluhy. Cena se domlouvá dohodou. Chlazení sudů s pivem na akce je zdarma. Pro vášnivé sběratele jsou k dostání v prodejně pivní sklenice, pivní tácky, trička a etikety. (<http://www.pivomaxmilian.cz/pivovar-kromeriz-sro-vari-pivo-pod-znackou-maxmilian>)

### **Produkty:**

- Polibek 11°: Světlé pivo svrchně kvašené; pivo je vyrobeno z moravských sladů a s českých chmelů.
- Skrytý Satyr 12°: Světlé pivo svrchně kvašené; pivo je vyrobeno kombinací českých a amerických chmelů.
- Red Max 14°: Jedná se o polotmavý speciál; vařený k významným příležitostem a svátkům.
- Světlý ležák 11°: Tohle pivo je vařeno podle tradiční receptury, moravské slady dodávají pivu vyváženou chuť; aroma i hořkost mu dodávají chmele ze Žatce, hlavně žatecký červeňák, což je jeden z nejkvalitnějších chmelů na světě.
- Polotmavý speciál 13°: V tomhle pivě se propojuje jemně karamelová chuť s chmelovou hořkostí.
- Tmavý speciál 14°: Vaří se pouze v listopadu a v prosinci; pivo obsahuje pět moravských sladů; při ochutnání má karamelovou až kávovou chuť; hořkost mu dodává žatecký poloraný červeňák.
- Vídeňský ležák 12°: Ležák měděné barvy s plnou sladovou chutí až s oříškovým aroma, která se snoubí s vyšší hořkostí; vaří se pouze v období od června do prosince.
- MiniMax: Osvěžující lehké pivo pro horké letní dny s obsahem alkoholu 2%; chmeleno na třikrát, nefiltrované, nepasterované a s jemným zákalem; vaří se od května do září.
- G-MAX: Další osvěžující lehké pivo, které má obsah alkoholu 2%; nejvhodnější pro horké letní dny; obohaceno příchutí šťavnatého růžového grepu; nefiltrované, nepasterované a také s jemným zákalem. (<http://www.pivomaxmilian.cz/jaka-piva-nabizime>)

**Výčepní místa:**

- Kavárna kino Svět - Holešov
- Raduňka, s.r.o. - Opava
- Wellnes Hotel Sauna – Malá Morávka
- LENA Gastro, s.r.o. – Znojmo
- SKI Karlov, s.r.o. – Karlov pod Pradědem
- Hospůdka u Pedyho – Kojetín
- U Mlsného kocoura – Uherské Hradiště
- Jiří Kilhof – Kojetín
- Hluchá zmije – Brno-sever
- Restaurace Maxmilian U Mincovny – Kroměříž
- Hostinec U Feldů – Ostrava
- Náš grunt, s.r.o. – Uherské Hradiště
- Kurnik Šopa, s.r.o. – Ostrava-Poruba
- EXCELLENT Czech, s.r.o. – Kroměříž
- U Dragouna – Kroměříž
- MPalán, s.r.o. – Brno
- Bar Podlesí – Zlín
- SLOVENY, s.r.o. – Zlín
- Radniční catering, s.r.o. – Kroměříž
- Restaurace a kavárna Scéna - Kroměříž

**Akce:**

Minipivovar se účastní mnoha akcí nebo festivalů. Naposledy se účastnili BeerFestu nebo hudebního festivalu Židlochovice 2019.

## Chmelnice Napajedla



Obrázek č. 17: Logo minipivovaru Chmelnice

Zdroj: <https://beerweb.cz/pivovar/pivovarchmelnice>

Napajedelský minipivovar vznikl ve 2. polovině 19. století. Bohužel jeho výroba byla ukončena v roce 1911. V Napajedlích se po více než 100 letech opět začalo vařit jejich proslulé pivo.

Pivo zde vaří tradičním dvourmutovým způsobem ze sladu plzeňského typu. Dále používají regionální sladovny v Záhlinicích a chmel ze Žateckého poloranného červeňáku. Jejich pivovárka má roční výstav 800 hektolitřů.

### **Na čepu přímo v restauraci uvnitř pivovárku nalezneme:**

- Chmelnickou světlou 10°
- Chmelnickou světlou 11°
- Chmelnickou polotmavou 11°
- Chmelnickou světlou 12°

Pivo v PET láhvích se nabízí podle aktuální nabídky. Doporučují objednat si určitou PET lahev dopředu, protože někdy nemusí být všechny druhy k dispozici. Není možné si načepovat pivo do své PET lahve, ani do soudku z běžného kohoutku. Technicky to restaurace nedovoluje a není to možné.

### **Pivo v PET lahvích:**

- Chmelnická světlá 10° (v létě) - 1,5l za 100Kč, 1l za 70Kč
- Chmelnická polotmavá 11° – 1,5l za 105Kč, 1l za 75Kč
- Chmelnická světlá 11° (v zimě) – 1,5l za 105Kč, 1l za 75Kč
- Chmelnická světlá 12° – 1,5l za 120Kč, 1l za 85Kč

Dále je zde možné k zakoupení i dárkový soudek:

- 5l Chmelnické polotmavé 11° za 475Kč
- 5l Chmelnické světlé 12° za 535Kč

### **Akce:**

Tohle pivo bylo možné k ochutnání na Svatomartinských husích hodech 8.11 až 11.11 2019.



Obrázek č. 18: Sklenice s logem minipivovaru Chmelnice

Zdroj:<https://foursquare.com/v/pivovar-chmelnice/5a0971fa4420d83e4caddb462>

## Zlínský švec Malenovice



Obrázek č. 19: Logo minipivovaru Zlínský švec

Zdroj: <https://www.zlinskysvec.cz/>

Malenovický minipivovar vznikl v obci Sazovice, které leží zhruba 10km od Zlína. Název pivovaru vznikl s ohledem na blízkost Zlína a jeho dřívější spojení s obuvnickým průmyslem. Už od počátku byli rozhodnutí se soustředit pouze na vaření ze základních surovin a neexperimentovat s koncentráty nebo sladidly. Minipivovar byl založen a řádně zapit na přelomu let 2007 – 2008. Zlomovou myšlenkou pro založení pivovárku byla záliba v minipivovarech a jejich nedostupnost v okolí Zlína.

Úplně první, ještě hrncová várka byla uvařena 12. ledna 2008. Uvařená tekutina měla s dobrým pivem opravdu málo co společného a vypila se dříve, než se stihla pořádně uležet. Tohle vedlo k ještě většímu povzbuzení do další práce a investic. Během následujících let se postupně zlepšovalo technické zařízení a upravovala receptura. Sbírali informace od odborníků, aby se dozvěděli co nejvíce o vaření piva. Prostudovali veškerou dostupnou literaturu a účastnili se kurzů vaření piva. Nejoblíbenější součástí sběru informací pro ně byly pravidelné návštěvy pivovarů, minipivovarů a ochutnávka piv.

Až do roku 2009 si piva vařili pouze pro rodinné příslušníky, přátele a pro své účely. Na jaře 2009 zahájili jednání s úřady s úmyslem přejít z homebrewingu na malý oficiální pivovar. Změna se týkala přestěhování celého pivovaru do větších prostor v Malenovicích.

Změnila se i varna, která byla konstrukčně úplně jiná než předchozí a její objem se zvětšil na 100 litrů. Dále byl vybudován ležácký sklep a spilka. Zrekonstruoval se také znak, který pro ně vylepšil moravský kreslíř Ivan Němeček. (<https://www.zlinskysvec.cz/pivovar/>)

### **Nabídka piv:**

Piva značky ZLÍNSKÝ ŠVEC jsou nepasterovaná a nefiltrovaná. Přítomnost pivovarských kvasnic způsobuje lehké zakalení. Kvasnice také obohacují pivo o vitamíny a minerály. V pivovaru se používá dvourmutový způsob vaření piva. Ke kvašení se používají otevřené spilky a k dokvašování dochází v ležáckých tancích při teplotě kolem 2°C. Pro zdejší výrobu piva je používán hanácký slad ze sladovny Záhlinice, pivovarské kvasnice, žatecký chmel a voda. (<https://www.zlinskysvec.cz/nase-piva/>)

#### 10° světlá výčepní – dostupná trvale

- Spodně kvašené nefiltrované pivo plzeňského typu
- Ocenění: 3. Místo Jarní cena českých sládků 2016

#### 10° tmavá výčepní – dostupná sezóně (jaro, léto)

- Spodně kvašené nefiltrované pivo plzeňského typu

#### 11° polotmavý ležák – dostupný trvale

- Spodně kvašené nefiltrované pivo plzeňského typu
- Ocenění: Regionální potravina Zlínského kraje 2016, Zlín

#### 11° světlý ležák – dostupný trvale

- Spodně kvašené nefiltrované pivo plzeňského typu

#### 11° American Pale Ale – dostupný pouze příležitostně

- Svrchně kvašené světlé pivo

#### 12° světlý ležák – dostupný trvale

- Spodně kvašené nefiltrované pivo plzeňského typu



### 12° American Amber Ale – dostupný příležitostně

- Svrchně kvašené světlé pivo

### 13° světlý speciál Švec IPA – dostupné příležitostně

- Svrchně kvašené nefiltrované pivo

### 13° světlý speciál Single hop (různé chmely) – dostupný příležitostně

- Svrchně kvašené nefiltrované pivo
- Aroma dle použitých chmelů, obvykle silně citrusové, nádech tropického ovoce

### 13° tmavý speciál – dostupný v sezóně podzim – zima

- Spodně kvašené nefiltrované pivo plzeňského typu  
(<https://www.zlinskysvec.cz/nase-piva/>)

## **Služby**

V minipivovaru se také nachází hospůdka, ve které jsou dostupné k zakoupení všechna aktuální piva, ale i nealko pití a něco na zub. Dále se zde dá koupit pivo v PET lahvích, nebo na objednávku pivo v dárkovém balení. Pivo v sudech se musí objednat minimálně jeden den předem. Do druhého dne vám stočí piva do přinesených 5l soudků. V hospůdce jsou také možné k zakoupení reklamní předměty, skla, etikety a tácky.

## **Otevírací doba:**

<i>Pondělí</i>	15:00 – 22:00
<i>Úterý</i>	15:00 – 22:00
<i>Středa</i>	15:00 – 23:00
<i>Čtvrtek</i>	15:00 – 22:00
<i>Pátek</i>	12:00 – 23:00
<i>Sobota</i>	13:00 – 23:00
<i>Neděle</i>	13:00 – 21:00

## **Kde se dá Švec ochutnat:**

### Zlín – Malenovice

- Pivovarská hospůdka
- Restaurace pod Hradem Malenovice

### Zlín

- Zelenáčova šopa – centrum
- ZACAPA BAR – Jižní svahy
- U Macka – Podlesí
- Restaurace U Ševce – Zlín

### Otrokovice

- U Pecivála

### Spytihněv

- Restaurace Na Hřišti

### Vizovice

- Sokolovna Vizovice
- U Tonka

### Sazovice

- Restaurace Na Koupališti Sazovice

### Luhačovice

- U Solného pramene při Hotelu Ambra

### Hulín

- Bikerbar Hulín

## Minipivovar Vraník



Obrázek č. 20: Logo minipivovaru Vraník

Zdroj: <http://www.pivovarvranik.cz/>

Minipivovar Vraník byl slavnostně otevřen 6. 6. 2014 v Trnavě u Zlína. Vaří se na dva rmuty v klasické měděné varně s objemem 6hl. Pivo se kvasí v otevřené spilce 7 dní a potom dozrává v ležáckém sklepě při nejběžnější teplotě 1°C. Dozrávání trvá od 30 až do 60 dní. Na čepu jsou jak speciály, tak klasické piva. K vaření používají humnový slad ze Záhlinické sladovny, chmel žatecký a pramenitou místní vodu. Většina piva se vypije v místní pivovarské hospodě. Kapacita rodinného minipivovaru Vraník je zhruba 1 000hl. (<http://www.pivovarvranik.cz/pivovar>)

### **Pivo na čepu:**

Vraník 11° – světlý ležák, spodně kvašený, 0,5l za 25Kč

Vraník 11,5° – světlý ležák, spodně kvašený, 0,5l za 28Kč

Vraník 12° Premium – světlý ležák, spodně kvašený, 0,5l za 28kč

Republika 12,5° – světlý ležák, spodně kvašený, 0,5l za 30Kč

### **Ocenění**

23. září 2017 převzali cenu „Perla Zlínska 2017“. Toto ocenění dostalo pivo Vraník 11° světlý ležák. Ocenění obdrželi přímo v srdci baťovského Zlína na platformě Baťova institutu, při příležitosti „Dne Zlínského kraje“.

## Akce

Veřejnost mohla ochutnat zdejší pivo na Zvěřinových hodech, které se uskutečnily 4. – 6. října 2019 v minipivovaru. Další akce se uskutečnila v prostorách minipivovaru dne 8. – 10. listopadu 2019. Jednalo se o Svatomartinské husí hody.

## Služby

Pivovárek slouží zároveň jako restaurace. Jsou zde k nalezení i salonky pro firemní akce a svatby, posezení ve stodole až pro 130 osob. Možnost exkurze i svatebního obřadu. Ubytování v penzionu (35 lůžek, v 8 pokojích a 3 apartmánech). Dětské hřiště, venkovní posezení.



Obrázek č. 21: Pozvánka na zvěřinové hody

Zdroj: <http://www.pivovarvranik.cz/srdecne-vas-zveme-na-zverinove-hody-4---6-rijna-2019>

## Záhlinický minipivovar



Obrázek č. 22: Logo minipivovaru Záhlinice

Zdroj: <https://beerweb.cz/pivovar/zahlinice>

Záhlinický minipivovar byl založen v roce 1895. Jeho první výstav piva byl v roce 1896. Ve stejný rok, co byl otevřen, proslul výrobou zajímavého pivního moku a zároveň se stal i vyhledávaným centrem společenského dění v Záhlinicích. Tento minipivovar byl proslulý pěstováním nejkvalitnějších sladovnických ječmenů, které byly zásluhou dlouholetého starosty obce a rolníka Františka Skopalíka (1822 – 1891). V tehdejší době měli moderní a velkou sladovnu, která vyrábí slad klasickou humnovou technologií do současnosti. Sladovna odebírá sladovnické odrůdy jarního ječmene, které jsou nejlepší pro výrobu českého piva a také navazují na tradici.

Znovu obnovený provoz minipivovaru byl 26. 6. 2016, což bylo přesně po 120 letech. Původní minipivovar byl řazen mezi nejmodernější parní minipivovary ve své době. O jeho vznik se ve velké míře zasloužil František Skopalík, který svými myšlenkami pomohl rozkvětu stavu rolnického. Na jeho počest se jeden ležák uvařený v Záhlinicích jmenuje „Hospodář“, jelikož tak byl František Skopalík nazýván.

V roce 2015 probíhala rekonstrukce minipivovaru, která odkryla poklad. Opraváři našli v zalděném větrání ležáckého sklepa tři plné lahve datované na začátek 20. století.

Otevírání archaických lahví s korkovým špuntem se nikdo nebál. Po nalití a ochutnávce zjistili, že dvě piva byla světlá a šlo u nich cítit sirnou přítomnost. Třetí pivo mělo chuť mírně třešňovou. (<http://www.zahlinickypivovar.cz/o-nas/>)

#### **Nabídka:**

- Procházka – nefiltrovaný polotmavý ležák
- Hospodář – nefiltrovaný světlý ležák
- Hanák – světlý nefiltrovaný ležák
- Sváteční – nefiltrované, polotmavé speciální pivo
- Velikonoční – nefiltrované, polotmavé speciální pivo
- Vánoční – nefiltrované, polotmavé speciální pivo

#### **Připravované akce:**

Slavnosti piva pod komínem 15 – 16. května 2020.

Festival pod komínem 12 – 13. června 2020.

#### **Ocenění:**

V kategorii ležák evropského stylu obdržel Vídeňský ležák 11° Zlatou pivní pečeť (rok 2017).

V kategorii polotmavý speciál získal sváteční speciál 13° ocenění Zlaté pivní pečeti (rok 2017).

#### **Kde lze ochutnat a koupit pivo ze Záhlinic:**

- Záhlinický minipivovar, Záhlinice
- Hospoda u Čápa, Záhlinice
- Pivní ráj, Olomouc
- Radniční sklípek, Kroměříž
- Pivotéka.cz, Olomouc

## Jarošovský minipivovar



Obrázek č. 23: Logo minipivovaru Jarošov

Zdroj:<https://pivni.info/pivovary/zlinsky-kraj/1682-jarosovsky-pivovar.html>

Vznik minipivovaru v Jarošově je datován na rok 1688. Jeho výstavbě předcházel obrovský požár v Uherském Hradišti. Požár poničil tehdejší pivovar, který se dnes nachází v Hradební ulici. Kvůli téhle události se magistrát rozhodl vybudovat zcela nový, modernější pivovar ve vsi Jarošov. Místo bylo zvoleno kvůli bohatým zdrojům pitné vody a také přítomností řeky Moravy. Ta představovala zdroj vody a ledu, který se dále využíval k průmyslovým účelům. Vesnice Jarošov patřila městu Uherské Hradiště a ležela blízko frekventované silnice, která vedla do blízkých Napajedel.

Minipivovar do druhé poloviny 19. století vystřídal velkou řadu sládků a byl jeden z nejhlavnějších finančních zdrojů městské pokladny. Postupem času ale pivovar stárnul a upadal kvůli neustálému střídání nájemců. Proto magistrát musel v roce 1860 výrobu piva zastavit a v roce 1868 pivovar prodat.

Mezi lety 1880 až 1910 si neustálé zvyšování produkce vyžádalo rekonstrukci pivovaru.

Firma zpracovávala větší množství ječmene. V roce 1906 zaměstnávala okolo 140 dělníků a produkovala okolo 52 tisíc hl piva. Důležitým datem pro pivovar byl rok 1908, kdy firma koupila lihovar a pivovar v Hodoníně.

Ten se později stal součástí akciové společnosti Jaroschauer Bierbrauerei. V roce 1918 se pivovar stal jedním ze šesti největších pivovarů na Moravě.

První světová válka měla negativní vliv na chod pivovaru. Dostávalo se do něj méně surovin, a proto majitelé museli spustit i výrobu sušené zeleniny. V roce 1921 došlo k vymazání společnosti z obchodního rejstříku. Učinil tak majitel Josef Braun po smrti svého bratra Ignáce, který byl spolujednatel pivovaru.

Po válce se začal Jarošovský minipivovar vzpamatovávat a opět vykazovat velké množství vyráběného piva. Braunovi v roce 1939 museli opustit Československo, protože byli původem židé. Pivovar byl prodán cukrovarnickému koncernu a později Agrární bance.

V roce 1948 byl založen národní podnik Slovácké pivovary, který měl základnu v Jarošově. Od roku 1987 začalo pivovaru přibývat více a více ztrát, a proto byl v roce 1997 prodán. Další majitel pivovaru byl podnikatel Radislav Vymyslický, který minipivovar odkoupil v roce 2013. Ten prostory využíval k výrobě výtahů. Výroba piva pod společností Jarošovský pivovar a.s. se do Jarošova vrátila v roce 2015 a dodnes se těší velké oblibě. (<http://jarosovskypivovar.cz/historie-vyroba-piva-jarosove/>)

## **Výroba piva**

Jarošovská piva se vyrábí díky moderní nerezové technologii a používají se klasické výrobní postupy českého piva. K výrobě jsou používány slady z Kroměříže a Záhlinic, chmel je žatecký. Vodu získávají z místních zdrojů. Pivovarnická varna je dvounádobová. Pivo se vaří na dva rmuty. Jedna várka piva se vaří 9 hodin, potom následuje spílání, což je chlazení mladiny na kvasnou teplotu 8°C.

Pivo kvasí spodním kvašením, přičemž hlavní kvašení probíhá ve varných tancích při teplotě okolo 10,5°C.

Mladé pivo se nalije do ležáckých tanků o objemu 40hl, ve kterých dozrává po dobu 30 až 60 dní. Tady pivo dostane svůj konečný charakter.

Dobou ležení se zjemňuje chuť a pivo se přírodní cestou sytí vznikajícím CO<sub>2</sub>. Optimální teplota se v tancích udržuje duplikátorem.



Glykol slouží jako chladicí médium. Celý systém je řízený počítačem. Po dokončení procesu se pivo stáčí v nefiltrované podobě s obsahem kvasinek, které dodávají pivu vitamíny řady B. Filtrované pivo se před stáčením přefiltruje na křemelinovém filtru. (<http://jarosovskypivovar.cz/u-nas-varime-pivo/>)

#### **Nabídka:**

- Jarošovský ležák 12° – typický český světlý ležák; vařený celoročně
- Jarošovský Šohaj 14° – speciální světlé pivo; vařen celoročně ze 4 druhů chmele
- Jarošovský Jura 11° – typický český ležák; vařen celoročně
- Jarošovská Desítka 10° – chmelena pouze českými chmely; vařena celoročně
- Jarošovská APA 13° – speciální polotmavé svrchně kvašené pivo; v prodeji květen, červen
- Jarošovská IPA 15° – vařena podle vlastní receptury z 5 druhů sladů a 3 druhů chmele; v prodeji listopad, prosinec
- Jarošovské černé 10° – typické tmavé pivo, k výrobě jsou použity 4 druhy sladů, pivo má karamelovou chuť a vůni; vařeno celoročně
- Jarošovský Rochus 16° – vařen na podzim na počest sv. Rocha; tmavé pivo, chmelen žateckým chmelem, karamelová chuť
- Jarošovský Joža 13° – speciální polotmavé pivo; vařen celoročně ze 4 druhů sladu
- Jarošovská Adventní 14° – vařena k příležitosti adventu; světlé pivo, při dozrávání je do piva přidáván včelí med
- Jarošovské Valentýnské – vařeno k příležitosti sv. Valentýna; každý rok má jiný obsah
- Jarošovský Stout 13° – speciální tmavé pivo, k výrobě použito 4 druhů sladu, pivo má chuťovou podobu kávy a karamelu; vařen v dubnu, květnu
- Jarošovský Jan 12° – český světlý ležák, filtrovaný; vařen v březnu

- Jarošovský Letňák 11° – vařen ze tří druhů sladu a vybraných chmelů; v prodeji květen, červen, červenec
- Jarošovská Cérka 13° – k výrobě použit slad z Kroměříže a Záhlinický mnichovský slad; v prodeji červen, červenec
- Jarošovský velikonoční IPL 12° – spodně kvašený světlý ležák; v prodeji v období Velikonoc

(<http://jarosovskypivovar.cz/jaka-piva-varime/>)

## **Exkurze**

Součástí exkurzního kroužku je i expozice malého muzea. Zde v muzeu se nachází střípky 330 let staré historie vaření piva v Jarošově.

Délka exkurze je zhruba 60minut. Je nutné si domluvit termín předem. Minimální počet osob v jedné skupině je 5 a maximální počet je 15. V Jarošovském obchůdku lze zakoupit jejich piva a další propagační předměty. V pivovaru se dá domluvit i speciální pohoštění, firemní večírky, noční prohlídky apod.

## **Jarošovský OKTOBERFEST**

Jarošovský OKTOBERFEST se konal v sobotu 28.9 2019 v Jarošovském pivovaru. Jedná se o slavnosti piva, kde jste se mohli pobavit, dát si pivo z tupláku a zazpívat si s cimbálovou muzikou Burčáci a kapelou Sekec. Čepovaly se zde nejen pivní speciály, ale i pivní standardy nebo pro dámy pivní mojito. Tahle nezapomenutelná pivní akce se koná každoročně.

## **Jarošovský Martin 11° aneb Svatomartinský speciál**

Jarošovskou každoroční tradicí je uvařit pivní speciál věnovaný sv. Martinovi. Svou chutí doplňuje tradiční svatomartinskou husu, ale může být podáván i k jiným pokrmům české kuchyně.

Tento spodně kvašený světlý ležák s vyšší hořkostí a sladovou vůní s chmelovými a lehce ovocnými tóny můžete zakoupit od čtvrtku 7. listopadu 2019 ve firemní prodejně Jarošovského pivovaru nebo na čepu vybraných hospod a restaurací.

### **Kam na Jarošovské točené pivo:**

- Brno – Whiskey bar, který neexistuje
- Brno – Hospoda na Stojáka
- Brno – Hostinec U Putny
- Brno – Pivnice Zubatá Žába
- Brno – Pivnice Srdcovka
- Brno – Hospůdka u Václava
- Břestek – Pod Břestickou skalou
- Buchlovice – MACO – haluškárna
- Buchlovice – Záložná
- Hodonín – Hokejová hala
- Holič – Koliba u děda
- Huštěnovice – Mokřad
- Jalubí – U Burdů
- Kunovice – R-bar
- Napajedla – Hospůdka U Františka
- Olomouc – Good Beer Club
- Olomouc – U Magora
- Olomouc – Blue Tiger
- Olomouc – Retro pivnice
- Ořechov – Hospoda na dědině
- Otrokovice – pivnice Apollo
- Otrokovice – pivnice Bayer
- Ostrožská Lhota – Obecní hospoda
- Ostrožská Nova Ves – Bowling
- Ostrožská Nová Ves – Na peróně
- Ostrožská Nová Ves – Hotel u lázní
- Skalica SK – Pivní Bar
- Staré město – Hospoda u Duba
- Strážnice – Restaurace Praha
- Uh. Hradiště – Mozaika
- Uh. Hradiště – Pod kopcem

- Uh. Hradiště – Pizzerie Ter Café
- Uh. Hradiště – U Vočka
- Uh. Hradiště – kavárna Dampel
- Veselí nad Moravou – V parku
- Vlčnov – U Králíků
- Zlín – Autobar
- Zlín – Café Zámek
- Zlín – Nový svět

**Velkoobchodní sklady:**

- Kunovice – Atoss, p. Habarta
- Hodonín – Ryas
- Zlín – Pivovar Malenovice
- Zlín – Pivní anděl

## Pivovar Hrádek-Slavičín



Obrázek č. 24: Logo minipivovaru Hrádek-Slavičín

Zdroj: <https://beerweb.cz/pivovar/hradek>

Slavičín i Hrádek byly samostatné obce. Každá obce měla svůj vlastní minipivovar. Bohužel se ani jeden minipivovar nedochoval. Ve Slavičíně se výroba piva ukončila v roce 1908. Minipivovar v Hrádku ukončil svoji činnost v roce 1874 a na jeho místě byla vybudována škola.

V roce 2012 byl založen minipivovar Hrádek-Slavičín, který navazuje na tradici výroby piva ve Slavičíně. (<http://www.pivovar-hradek.cz/rubrika/8-Pivovar-Historie/index.htm>)

### Nabídka:

- Rejtín 10° – světlé výčepní pivo
- Karpat 11° – světlý ležák
- Horehled 12° – světlý ležák
- Lambert 12° – polotmavý ležák
- Ocelot 13° – světlé silné pivo
- Královec 12° – tmavé silné pivo
- President 13° – pivo vzniklo k 100. výročí založení republiky, světlé
- Sameťák 13° – pivo vzniklo k 30. výročí Sametové revoluce, světlé
- Mladotic 14° – světlé silné pivo

## **Exkurzovna**

Minipivovar vlastní pivovarskou exkurzovnu, ve které si kdokoliv může objednat oslavu, firemní akci spojenou s prohlídkou celého minipivovaru. Po domluvě lze zajistit i pohoštění dle přání. Maximální kapacita exkurzovny je 35 osob. V letních dnech majitelé pronajímají exkurzovnu pouze mimo pracovní dny. Důvodem je pracovní vytíženost prostor v letních měsících. Prostory exkurzovny se dají přizpůsobit podle vlastních představ rozmístění stolů a lavic.

## **Exkurze**

V minipivovaru je možnost i domluvit si exkurzi. Průvodci Vás seznámí s historií pivovarnictví ve Slavičíně. Popovídají si s Vámi o surovinách potřebné k výrobě piva a vysvětlí jednotlivé procesy a etapy výroby piva. Cena exkurze je 60Kč za osobu. Exkurze trvá zhruba 1 hodinu.

## **Kde se točí jejich pivo:**

- Praha – U Krychle
- Praha – Zlý Časy
- Slavičín – U Talafy
- Slavičín – Restaurace Záložná
- Topolná – Restaurace U Žabáka
- Uherský Brod – Prodejna U Sládků
- Uherský Brod – Hostinec U Kollerů
- Valašské Klobouky – Pivotéka U Aničky
- Zlechov – Hospůdka na hřišti
- Zlín – Prodej piva Zlín

## **Pro sběratele:**

Minipivovar nemá svůj obchod s reklamními předměty, ale ty se dají objednat přes e-mail. V jejich sortimentu najdete sklenice s potiskem, dále pivní podtácky nebo třeba etikety na PET láhve. Jejich email je zde: [info@pivovar-hradek.cz](mailto:info@pivovar-hradek.cz)

**Akce:**

Minipivovar Hrádek-Slavičín se účastnil festivalu minipivovarů na Pražském hradě dne 14. – 15. června 2019. Jedná se o Českomoravský svaz minipivovarů, který se koná každoročně na Pražském hradě. Jeho cílem je představit různé minipivovary z celé republiky a srovnat je se zahraničím.

Dále byl k vidění na festivalu Bundy Zelený, který se konal 10. srpna 2019. Festival se konal na hřišti v Zádveřicích a jeho výtěžek byl věnován projektu „Pomáhejte onkologii“.

**Ocenění:**

Dne 27. března 2019 získal minipivovar ocenění České a moravské pivní koruny.

## Minipivovar Bylnice



Obrázek č. 25: Logo minipivovaru Bylnice

Zdroj:<https://www.pivomol.cz/pivovar-bylnice>

Minipivovar Bylnice byl založen 20. 2. 2015. V ten samý rok zde bylo uvařeno první pivo. Minipivovar se nachází u fotbalového hřiště v Bylnici. Pivo je čepováno v hospodě, která se nachází u fotbalového hřiště Bylnice. Majitelé jsou vstřícní a po domluvě je možná exkurze výroby a zázemí minipivovaru.

### Nabídka piva:

- Podstraňák - spodně kvašené světlé výčepní pivo
- Bobův ležák - spodně kvašený světlý ležák
- Jantarový stoják - spodně kvašený polotmavý ležák
- lpa – svrchně kvašené pivo
- MC<sup>2</sup> – svrchně kvašené pivo
- lpa12 – svrchně kvašené pivo

### Akce

Minipivovar nejvíce prosperuje díky místnímu fotbalovému oddílu, protože na každém jejich domácím zápase je tohle pivo u nich v hospodě na čepu. (<http://www.pivovarbylnice.cz/cs>)



## Minipivovar Valášek



Obrázek č. 26: Logo minipivovaru Valášek

Zdroj:<https://www.pivomol.cz/rodinny-minipivovar-valasek>

Rodinný minipivovar Valášek byl založen v roce 2002. Majitelé minipivovar vybudovali za účelem udržet tradici vaření dobrého piva na Valašsku.

Současný název „Valášek“ byl vybrán občany při občanském průzkumu. Byl vybrán z mnoha návrhů jako ten nejužitečnější a nejlepší název. Tvůrce návrhu byl s velkým díkem a slavnostně odměněn bečkou piva.

V roce 2003 bylo uděleno starostou města Vsetína Jiřím Čunkem právo várečné. Při této ojedinělé události byl poslední sud piva z prostoru starého pivovaru slavnostně převezen koňským povozem do nového. Tento symbolický soudek je umístěn u vchodu do minipivovaru.

(<http://www.minipivovar.com/znacka-valasek.htm>)

### Nabídka piv:

- Vsetínská desítka – v roce 2017 získala 1. místo v kategorii světlé pivo výčepní
- Kvasnicový ležák světlý – v roce 2014 získal 1. místo v kategorii světlý ležák
- Světlý ležák Vsacan – v roce 2014 obdržel zlatou medaili na soutěži “Jarní cena českých sládků“

- Kvasnicový světlý speciál – v roce 2012 se stal výrobkem Zlínského kraje a získal ocenění Perla Zlínska
- Vídeňský speciál – v roce 2012 získal 2. místo v kategorii speciální světlá piva
- Pšeničný ležák světlý – nefiltrované, nepasterizované světlé pivo; svrchně kvašené s jemnou hořkostí
- American Pale Ale speciál – nefiltrované, nepasterizované, svrchně kvašené, světlé pivo
- India Pale Ale speciál – nefiltrované, nepasterizované, svrchně kvašené, s vyšším obsahem kvasinek
- Višňový ležák – nefiltrované, vyrobené klasickou metodou s příchutí višně
- Mandlový ležák – s příchutí mandle
- Borůvkový ležák – s borůvkovou příchutí
- Red Ale – nefiltrované, nepasterizované pivo s americkými chmely a originální barvou
- Single Hop E.J.L. – speciální pivo s exotickou vůní květin a citrusů

## **Akce**

Minipivovar pořádal “Gulášový víkend“. Tahle akce proběhla 31. října 2019 v prostorách minipivovaru. Akce byla zaměřena na ochutnávky gulášů a k zapití bylo na čapu připravené i jejich vyhlášené pivo.

Další akce, které se Vsetínský minipivovar účastnil, byli Svatomartinské hody, které se konaly 8. listopadu 2019.

## **Pro návštěvníky**

V minipivovaru se dají objednat různé druhy pivních podtácky a logem minipivovaru. Dále je možnost zakoupení dárkových poukazů v hodnotě 500, 1000Kč s platností 1 rok. Jako suvenýr si můžete odnést samolepky s jednotlivým složením piv nebo sklenice s logem minipivovaru.

**Kde jejich pivo čepují:**

- Brno – U Valáška
- Brno – velkoobchod s nápoji Maneo
- Český Brod – velkoobchod nápojů Petr Marek
- Karolinka – Hotel Koník
- Praha – Pivovarský klub
- Praha – Note Bene
- Olomouc – Hospoda u Kurděje
- Ostrava – Pivní bar Abi u Segala
- Otrokovice – Gastro Sanitace Zlín s.r.o.

## Karlovský minipivovar Pod Pralesem



Obrázek č. 27: Logo Karlovského minipivovaru Pod Pralesem

Zdroj: <https://ceskepivo-ceskezlato.cz/pivovar-karlovsky/>

Jedná se o historicky první minipivovar na území Velkých Karlovic. Byl vybudovaný v roce 2014 a nachází se v roubené chalupě pocházející z 19. století. Chaloupka se nachází v krásném prostředí, v blízkosti pralesa Razula. Podle pohádkového prostředí se majitelé rozhodli, že piva ponesou jména místních čarovných skřítků. (<https://karlovskymnipivovar.cz/>)

### Nabídka piv:

- Mazel 10° – světlé výčepní pivo
- Skřítek 11° – světlý ležák
- Šibal 11° – polotmavý ležák
- Brčálník 11° – světlý ležák
- Díblík 12° – světlý ležák
- Aranka 12° – tmavý ležák
- Kyseláč 12° – chutná po bylinkách o ovoci
- Pšeňule 12° – svrchně kvašené pšeničné pivo

- Tátoš 13° – polotmavý speciál
- Pralesník 14° – svrchně kvašený
- Drdlík 15° – polotmavý speciál
- Vtipálek 15° – svrchně kvašený

## **Exkurze**

Pokud návštěvníci chtějí nahlédnout do útrob minipivovaru a zjistit jak se vaří jejich pivo, tak exkurze je tím nejlepším řešením. Součástí exkurze je i ochutnávka piva přímo z tanku.

Stačí se jen objednat buď telefonicky na čísle 604 760 004 nebo emailem info@karlovskyminipivovar.cz. Exkurze je vhodná pro osoby od 18 let, trvá zhruba 90 minut, počet osob minimálně 8 a vstupné je 100Kč na osobu. Exkurze se provádí celý týden kromě neděle.

## **Produkty k zakoupení**

V Karlovarském minipivovaru lze zakoupit etikety, všechny dostupné druhy piva v PET lahvích, pивní soudky, pивní kosmetiku a pивní sklo s logem minipivovaru. Pokud návštěvníci mají Velké Karlovice z ruky, dají se objednat tyto produkty emailem nebo telefonicky. Dále je možná i půjčka výčepního zařízení. Cena půjčového je 100Kč. Vratná záloha výčepního zařízení dělá 1000Kč.

## **Akce**

Již od roku 2011 minipivovar pořádá Hudební léto. Tyhle akce probíhají v amfiteátru, které se nachází v blízkosti Penzionu Pod Pralesem. Akce probíhá každý pátek v průběhu celého léta. Vždy je k vidění spousta známých kapel, které rády přijedou do Velkých Karlovic. Začátek koncertů je stanoven od 19:00 za každého počasí a vstupné je dobrovolné.

## Rožnovský minipivovar



Obrázek č. 28: Logo minipivovaru Rožnov

Zdroj: [http://www.atlaspiv.cz/?page=detail&beer\\_id=497](http://www.atlaspiv.cz/?page=detail&beer_id=497)

Historie minipivovaru v Rožnově sahá až do roku 1712. Zdi uvnitř minipivovaru pamatují dobu Přemysla Otakara II., kdy za jeho vlády byl postaven Rožnovský hrad, později byl z jeho zdiva postaven pivovar.

### Nabídka piv a ocenění:

- Světlý ležák Radhošť 11° – Nejlepší prázdninový ležák 2016
- Třešňový ležák 12°
- Polotmavý speciál Rotschild 13°
- Světlý speciál Bruno ze Schaumburka 13° – Zlatá pivní pečeť 2017, Jarní cena sládků 2017
- Světlý speciál Rožnov 13° – Perla Zlínska 2016
- Světlý speciál Popper 16°
- Polotmavý speciál Gutmann 16°
- Tmavý speciál Habsburg 16° – Bronzová pivní pečeť 2016
- 300 let 30° – pivo je vařeno na oslavu 300 let od založení Rožnovského pivovaru, vařeno pouze na Velikonoce

## **Exkurze**

Minipivovar v Rožnově nabízí i možnost exkurze nebo přednášky. V přednášce se návštěvníci dozvědí celkovou výrobu piva, různé technologické postupy, používané suroviny nebo historii minipivovaru. Přednáška se dá spojit i s exkurzí a k té se vztahuje i závěrečné ochutnání piva. Přednášky a exkurze probíhají ve čtvrtek, v pátek a v sobotu. Po telefonické domluvě se dá dohodnout i jiný termín. Přednáška trvá zhruba hodinu a exkurze taky. Cena jednotlivé služby je 149Kč.

## **Pivovarská hospůdka**

V pivovarské hospůdce návštěvník může ochutnat jakékoliv piva ze sortimentu minipivovaru. Hospůdka se nachází hned vedle minipivovaru a většinou jsou k dostání všechny druhy piv. Otevírací doba je od pondělí do soboty (12:00 - 22:00) a v neděli (10:00 – 21:00).

## **Rožnovské pивní lázně**

Minipivovar nabízí své vlastní pивní lázně. Majitelé tím chtějí navázat na tradici rožnovského lázeňství. Počátky rožnovských lázní sahají do roku 1796.

Pivovarské kvasnice obsahují vitamín B, stopové prvky (železo, měď, zinek, mangan) a minerální látky (vápník, fosfor, draslík, hořčík). Mimo jiné pivovarské kvasnice posilují a podporují přirozenou imunitu těla. Mají pozitivní účinek při problematice pleti, zejména při akné. Vhodné jsou i pro vlasy a nehty. Pивní lázně se doporučují pro nemocné, ale také může sloužit jako prevence u zdravých lidí. Tvrdí se, že zvyšují chuť k jídlu.

Po pивní koupeli je návštěvník zabalen na 20 minut do deky a dojde tak k detoxikaci kůže. Následně je návštěvníkovi nabízen zábal z pivovarských kvasnic a mláta, aby byla kůže vyživena komplexem vitamínu B a minerálů. Všechno co používají, jsou přírodní prostředky.

Jako nabídka jsou dárkové poukázky nebo možnost jednodenních, dvoudenních i vícedenních pobytů právě v pивních lázních v Rožnově. Jedná se o péči jak o tělo, tak i o ducha.

(<http://www.roznovskepivnilazne.cz/>)



Obrázek č. 29: Rožnovské pivní lázně

Zdroj:<http://www.caorbita.cz/clanky/roznovske-pivni-lazne.html>



## Minipivovar Bon Zašová



Obrázek č. 30: Logo minipivovaru Bon Zašová

Zdroj: <https://pivni.info/pivovary/282-bon-zasova.html>

Minipivovar Bon Zašová byl založen v roce 2003 a leží mezi Rožnovem pod Radhoštěm a Valašským Meziříčím. Zde se vaří nepasterované pivo pod značkou Portáš. Místní nazývají pivo jako pivo strážců hor. K výrobě piva jsou použity kvasnice, žatecký chmel, voda a slad z Přerovska. (<http://www.pivovarzasova.cz/>)

### Nabídka piv:

- Světlé pivo výčepní – filtrovaná i nefiltrovaná verze
- Světlý ležák – filtrovaná a nefiltrovaná verze
- Pšeničný speciál – filtrované a nefiltrované s lehce nakyslou ovocnou chutí
- Tmavý speciál – filtrovaná a nefiltrovaná verze, použity speciální slady
- Polotmavý speciál – filtrované i nefiltrované pivo

### Kde se pivo točí

Pivo z minipivovaru Bon Zašová je k dostání v centru Valašského Meziříčí v Krasenském pivovaru. Dále je možné k ochutnání v Pivnici Zlatý Orel, která se nachází v Ostravě nebo v Zašové. Pár výčepních míst najdeme i v Praze.

## **Akce**

Minipivovar je velice aktivní, co se akcí týče. Pravidelně se účastní zajímavých akcí v okolí:

- Den Země – 22. 4. 2019
- Garden Food Festival Olomouc – 13. 5. 2019
- Pivní slavnosti Přerov – 20. 5. 2019
- Pivní festival Olomouc – 25. až 27.5 2019
- Garden Food Festival Ostrava 11. 6. 2019
- Burgerfest Napajedla – 8. 7. 2019

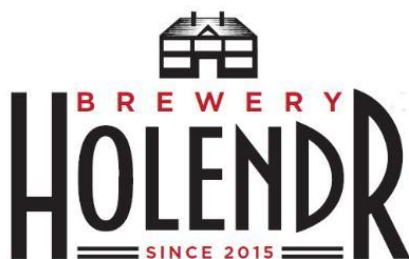
## **Půjčení**

Minipivovar nabízí, že Vám s radostí zapůjčí vybavení na akci. Půjčit se dá ruční pípa a chladící zařízení. Provozní doba půjčovny je od pondělí do pátku (8:00 – 15:30). Objednat si zařízení je možné buď osobně na prodejně, telefonicky nebo emailem.

## **Pro návštěvníky**

Minipivovar má svůj vlastní obchůdek, ve kterém lze koupit reklamní předměty. K dostání jsou etikety, pivní podtácky, sklenice s logem minipivovaru. Jako novinku letos začali vyrábět i sluneční brýle a pokrývku hlavy se svým logem "Portáš." Reklamní předměty si zákazník může objednat přes email nebo telefonicky.

## Minipivovar Holendr



Obrázek č. 31: Logo minipivovaru Holendr

Zdroj: <http://www.holendr.cz/>

Minipivovar Holendr byl založen v roce 2015, který vyrábí svrchně i spodně kvašené nefiltrované piva. Jedná se o řemeslný minipivovar, který pochází z Valašského Meziříčí. Při výrobě piva se nepoužívají žádné příměsi nebo chemické látky. Majitelé dodržují tradici poctivého řemesla a tradičních postupů. Každý druh piva je originál a majitelé dbají na jejich specifické potřeby při výrobě.

### Piva na čepu:

- 10° světlé pivo výčepní – 0,5l za 26Kč; 0,3l za 16Kč
- 11° světlý ležák – 0,5l za 30Kč; 0,3l za 19Kč
- 12° světlý ležák – 0,5l za 33Kč; 0,3l za 20Kč
- 12° APA – 0,5l za 45Kč; 0,3l za 27Kč
- 13° Jantar – 0,5l za 35Kč; 0,3l za 21Kč
- 14° IPA – 0,5l za 41Kč; 0,3l za 27Kč
- 14° světlý speciál Bavorská – 0,5l za 36Kč; 0,3l za 23Kč

### Piva v PET lahvích:

- 10° světlé výčepní – 1,5l za 82Kč
- 11° světlý ležák – 1,5l za 86Kč
- 12° světlý ležák – 1,5l za 90Kč
- 13° polotmavý speciál Jantar – 1,5l za 97Kč

- 14° světlý speciál Bavorská – 1l za 74Kč
- 16° medový světlý speciál – 1l za 84Kč

### **Ocenění**

Holendr 11° získal v kategorii Český světlý ležák 1. místo (2019).

Holendr 14° získal v kategorii Světla spodně kvašená silná piva 1.místo (2019).

Holendr 12° obdržel v kategorii Český světlý ležák 2. místo (2019).

Holendr 14° obdržel v kategorii Speciální světlé pivo z minipivovaru Bronzovou pivní pečeť (2019).

### **Služby**

Minipivovar je umístěn v příjemné restauraci s nabídkou místních specialit. Největší spotřeba piva se uskuteční právě v této restauraci, část produkce směřuje do Zlína a Brna. V blízkosti minipivovaru je možnost zarezervovat si ubytování v penzionech.

### **Pro návštěvníky**

Minipivovar nemá svůj vlastní obchod s reklamními předměty. Pivní tácky, etikety nebo sklo s logem minipivovaru jsou k dostání v restauraci, která je sloučená právě s minipivovarem.

## Krásenský minipivovar



Obrázek č. 32: Logo Krásenského minipivovaru

Zdroj: <https://beerweb.cz/pivovar/krasensky pivovar>

Název je odvozen od umístění minipivovaru na pravém boku Rožnovské řeky Bečvy. Tahle řeka dříve rozdělovala dvě města, Krásno nad Bečvou a Valašské Meziříčí. V těsné blízkosti se zde nachází most, který v minulosti tato dvě města naopak spojoval.

V průběhu minulých let budova minipivovaru dost chátrala, a proto musela být provedena rekonstrukce. Objekt byl zbourán do základů a na jeho půdorysu vyrostla zcela nová budova, která slouží dodnes.

Uvnitř objektu se nachází restaurace, která je součástí minipivovaru. Dále se zde nachází plně funkční minipivovar s varnou, spilkou pro kvašení piva a s ležáckými tanky. (<https://www.krasensky pivovar.cz/>)

### Nabídka piv:

- Světlý ležák 11° – vyroben tradičním způsobem pouze z přírodních surovin
- Krásenská 12° – vyznačuje se přírodním kvasnicovým zákalem, světlý ležák
- Weissbier 12° – vyznačuje se oranžovožlutou barvou a kořeněnou až lehce banánovou vůní, pšeničné pivo

- Virgil 12° – spodně kvašené pivo s přírodním zákalem, pochází ze speciálních odrůd chmele, krásenský speciál
- Krásenská 13° – spodně kvašené pivo, vyznačuje se karamelovou chutí, tmavé pivo
- Pale Ale 14° – svrchně kvašené pivo, vyznačuje se ovocnou chutí a květinovou vůní, speciál
- Bock 16° – spodně kvašené pivo, krásenský speciál

### **Restaurace minipivovaru**

Všechny výše zmiňované piva jsou k dostání v restauraci.

Otevírací doba restaurace:

<i>Pondělí</i>	<i>11 – 23 hod.</i>
<i>Úterý</i>	<i>11 – 23 hod.</i>
<i>Středa</i>	<i>11 – 23 hod.</i>
<i>Čtvrtek</i>	<i>11 – 23 hod.</i>
<i>Pátek</i>	<i>11 – 01 hod.</i>
<i>Sobota</i>	<i>11 – 01 hod.</i>
<i>Neděle</i>	<i>11 – 22 hod.</i>

## Topolský minipivovar



Obrázek č. 33: Logo Topolského minipivovaru

Zdroj: <https://ceskepivo-ceskezlato.cz/pivovar-topolsky/>

Topolná je malá vesnice, ve které dříve byla jen restaurace, penzion a malý obchod. Majitelé restaurace a penzionu začali přemýšlet, jak zviditelnit a proslavit svoji rodnou vesnici. V dnešní době jsou v oblibě minipivovary, a tak se rozhodli, že ve své vesnici vybudují svůj vlastní minipivovar. Stalo se tomu tak 3. ledna 2018, kdy se k restauraci a penzionu otevřel zcela nový Topolský minipivovar. Majitelé tímto činem potěšili celou vesnici a nadchli milovníky piva z celého okolí.

(<https://www.topolskypivovar.cz/>)

### Nabídka piva:

- Topolské výčepní pivo – 11° pivo
- Topolský polotmavý ležák – 11° pivo; karamelová vůně
- Topolský světlý ležák – 12° pivo; vlajková loď pivovaru; nejkvalitnější a nejlepší pivo dle místních obyvatel
- Topolská třináctka – svrchně kvašené pivo; chmelené novozélandským a francouzským chmelem; tmavé pivo
- Topolský IPA – 14°

## **Služby**

Jak již bylo v úvodu zmíněno, k minipivovaru náležitě patří i penzion a restaurace. Návštěvníci tohoto komplexu mohou zamířit do restaurace, kde lze ochutnat místní kuchyni. V restauraci je možnost objednat si všechny druhy výše uvedených piv. Přípravě jídel je věnována stejně velká pozornost jako vaření piva. V restauraci lze pohostit až 70 hostů s nabídkou regionálních pokrmů. K dobrému jídlu a pivu neodmyslitelně patří i kvalitní spánek.

V penzionu zákazníci mohou využít vířivku nebo saunu. Ubytování je umožněno až pro 30 hostů s připojením na Wifi, sociálním zařízením a možností přistýlky. (<https://www.topolskypivovar.cz/>)

## **Zajímavosti v okolí Topolné**

Východní a Střední Morava díky své kombinaci sportu, turistiky, lidových tradic, wellness, gastronomie a památek patří mezi dynamicky rozvíjející se regiony. Poloha Topolné je umístěna přímo mezi významnými lokalitami Zlína, Kroměříže a Uherského Hradiště. Návštěvníkům umožňuje mnoho bohatých zážitkových programů. Kolo je nejideálnější prostředek dopravy v této lokaci. (<https://www.topolskypivovar.cz/>)



## 6. Závěry a doporučení

### Pivní stezky ve Zlínském kraji

Takový by mohl být název nového produktu cestovního ruchu ve Zlínském kraji. Obliba minipivovarů ve Zlínském kraji roste. Nachází se zde 1 jediný velký průmyslový pivovar Uherský Brod a 18 minipivovarů. Mým doporučením proto je vybudovat pivní stezky, které by propojovaly určité minipivovary a pivovar. Inspiraci můžeme brát z jižních Čech, kde už takový komplex pivních stezek funguje. Vybuďovalo by se několik tras, které by spojovaly jednotlivé minipivovary. V každém minipivovaru by podle zájmu mohla probíhat ochutnávka piva spojená s exkurzí, výklad o minipivovaru nebo pouze exkurze.

### Popis produktu:

Trasy by byly určeny pro pěší turistiku a propojovaly by minipivovary v okrese (viz. Trasy). Trasy by byly brány jako naučné a během cesty by se turisté a návštěvníci dozvídali zajímavé informace o místní kultuře a prostředí, ve kterém se nachází. Každé léto by mohla být uspořádaná akce, ve které by návštěvníci a turisté získávali razítko za vypité pivo v každém minipivovaru. Když se jim podaří získat všechna razítka z minipivovarů z jedné trasy, tak by v cílovém minipivovaru obdrželi otvírák jako malý dárek. V minipivovarech by pro zájemce byla možnost exkurze s ochutnávkou místního piva.

### Trasy

Zlínský kraj je rozdělen na 4 okresy (Kroměříž, Uherské Hradiště, Vsetín, Zlín). Proto bych vybuďoval 4 trasy. Každá trasa by spojovala minipivovary právě v určitém okrese.

První trasa by se jmenovala Hanácká trasa. Spojovala by 1. selský pivovár, minipivovar Černý Orel, minipivovar Maxmilián, Záhlinický minipivovar. Všechny tyto minipivovary se nachází v okrese Kroměříž.

Druhá trasa by nesla název Slovácká trasa. Tahle trasa by spojovala Jarošovský minipivovar, Topolský minipivovar, pivovar Uherský Brod, minipivovar Slavičín-Hrádek, minipivovar Bylnice. Tyhle minipivovary a pivovar se nachází v okrese Uherské Hradiště.

Název třetí trasy by byl Zlínská trasa. Tahle trasa by vedla kolem minipivovaru Chmelnice, minipivovaru Harley Pub Otrokovice, Zlínského švece a minipivovaru Vraník. Tyhle minipivovary jsou ve Zlínském okrese.

Poslední čtvrtá trasa by se jmenovala Valašská trasa a spojovala by minipivovar Valášek, Karlovský minipivovar Pod Pralesem, Rožnovský minipivovar, minipivovar Bon Zašová, minipivovar Holendr a Krásenský minipivovar. Tyhle uvedené minipivovary se nachází v okrese Vsetín.

### **Cílové skupiny**

Jako cílovou skupinu bych zvolil skupinu s názvem "Cool" a "Dobrodruzi".

Do skupiny s názvem "Cool" patří mladí lidé (nejčastěji muži) ve věku 18 až 34 let. Převážně jde o studenty a mladé absolventy, kteří jsou bezdětní a jsou většinou dobře finančně zajištěni či výdělečně činní. Mezi jejich záliby patří hudba, moderní technologie, návštěvy restaurací, barů a hospod. Velice rádi utrácejí za noční život. Důležité informace získávají z internetu, filmů či seriálů. Tahle skupina je charakteristická tím, že nejezdí do destinací, kde nemají možnost zábavního či sportovního využití. Dále se také nedopravují na dovolenou s cestovní kanceláří, nemají v oblibě zařizování povolení či víz.

Další je skupina s názvem "Dobrodruzi". Tahle skupina má při cestování motivaci zdokonalit svět, zdolávat překážky a realizovat své vlastní představy. Vyhledávají exotické a neobvyklé destinace. Rádi objevují nové neobjevené. Nejčastěji tuhle skupinu tvoří muži jakéhokoliv věku bez dětí. Většinou bývají finančně velmi dobře zajištěni oproti ostatním skupinám. V oblibě mají návštěvu lokálních kultur a upřednostňují složitější řešení při cestování. Dobře ví, kam se vydají a nevyužívají žádné cestovní agentury. Potřebné informace získávají z médií nebo si je vyhledávají sami.

Charakteristika skupin byla použita z <https://www.czechtourism.cz/nase-sluzby-pro-vas/spoluprace-s-regiony/produktove-karty/>.

## **Marketing**

Pivní stezky by měly své vlastní webové stránky, kde by informovaly o novinkách a zajímavostech. Dále by se založila stránka na Facebooku a Instagramu, protože v současné době tyto sociální média mají obrovský vliv. Centrála cestovního ruchu Východní Moravy by se mohla zapojit do propagace také a na své stránce by mohla mít odkaz na Pivní stezky ve Zlínském kraji. Do propagace by mohlo být zapojeno i rádio, do kterého by se namluvil reklamní spot o tomto projektu. Každý zapojený minipivovar do projektu by měl na svých webových stránkách odkaz na Pivní stezky ve Zlínském kraji.

## **Akce**

V tomto odstavci se budu věnovat akci, díky které by se dostaly místní minipivovary do povědomí zdejších obyvatel. Akce by byla pořádána pod záštitou Centrály cestovního ruchu Východní Moravy. Jednalo by se o Festival malých pivovarů ve Zlínském kraji, kde by návštěvníci mohli ochutnat pivo místních minipivovarů. Každý minipivovar by měl svůj stánek, kde by čepoval své pivo a prodával marketingové a reklamní předměty. Festivalu by se účastnily i různé kapely, které by doprovázely celou akci. Předběžné datum festivalu by mohlo být 20.6.2020 v prostorách zámku Napajedla.

## 7. Závěry

Cílem této práce je popsat pivovary ve Zlínském kraji a jejich potenciál pro vznik nového produktu cestovního ruchu zaměřeného na pivovarnictví.

V teoretické části byl vytvořen seznam gastro akcí a přehled zajímavých a nejnavštěvovanějších míst ve Zlínském kraji. Dále se zde nachází přehled statistických údajů.

Celkem bylo sepsáno 19 pivovarů. U každého pivovaru je popsána nabídka piv, služby veřejnosti a další důležité informace.

V kapitole závěry a doporučení je k nalezení návrh na Pivní stezky ve Zlínském kraji. Tento návrh by měl zvýšit povědomí místních minipivovarů a vytvořit nový produkt cestovního ruchu ve Zlínském kraji.

## 8. Souhrn

Malé pivovary v posledních letech zažívají vzestup po celé České republice. Ve Zlínském kraji se v roce 2019 nachází jeden velký průmyslový pivovar a osmnáct minipivovarů. V mé bakalářské práci se budu věnovat cestovnímu ruchu zaměřenému na pivovarnictví ve Zlínském kraji. Pokusím se navrhnout nový produkt cestovního ruchu ve Zlínském kraji.

V první kapitole je sepsán úvod, který seznamuje čtenáře s bakalářskou prací.

V druhé kapitole je zpracovaná odborná literatura na historii a výrobu piva. Dále jsou zde zpracovány informace ohledně cestovního ruchu všeobecně a na Zlínský kraj.

Třetí kapitola obsahuje hlavní cíl bakalářské práce a další dílčí cíle. Cílem bakalářské práce bylo popsat pivovary ve Zlínském kraji a jejich potenciál pro vznik nového produktu cestovního ruchu zaměřeného na pivovarnictví.

Ve čtvrté kapitole je sepsána metodika, která byla použita v bakalářské práci.

Pátá kapitola obsahuje seznam jednotlivých pivovarů. U každého pivovaru jsou sepsány akce a služby pro veřejnost.

V šesté kapitole najdeme popis pivních stezek. Jedná se pouze o návrh nového produktu cestovního ruchu ve Zlínském kraji.

Sedmá kapitola nám přiblíží závěry bakalářské práce.

V posledních kapitolách je sepsána použitá odborná literatura, internetové zdroje, seznam tabulek a obrázků.

## 9. Summary

In recent years, small breweries have been on the rise throughout the Czech Republic. In the Zlín Region in 2019, there is one large industrial brewery and eighteen microbreweries. In my bachelor thesis, I will devote to tourism focused on brewing in the Zlín Region. I will try to propose a new tourism product in the Zlín Region.

In the first chapter, the reader is acquainted with an introduction of this bachelor thesis.

The second chapter deals with the professional literature relating to the history and production of beer. Furthermore, the information about tourism follows up, primarily the general ones regarding tourism in the Zlín Region.

The third chapter aims to present the main goal of the thesis together with other partial ones. The purpose of this thesis was to describe the breweries in the Zlín Region and their possible potential for the formation of a new tourism product focused on brewing.

The fourth chapter let readers be aware also of the methodology, which was used in the thesis.

The fifth chapter contains a list of individual breweries. For each brewery there are written events and services for the public.

In the sixth chapter, there is to be found a description of beer trails. It is only a draft for the new tourism product in the Zlín Region.

The seventh chapter brings readers closer to the conclusion of the bachelor thesis.

In the last chapters, there are mentioned the references of the used literature, the online sources and also the list of tables and images.

## 10. Referenční seznam

- Basařová, G. a kolektiv (2010). *Pivovarnictví: teorie a praxe výroby piva*. Praha: Vydavatelství VŠCHT.
- Boniface, P. (2003). *Tasting tourism: Traveling for food and drink*. Hampshire: Ashgate Publishing.
- Čech, J., (1998). *Malá encyklopedie cestovního ruchu*. Praha: IDEA SERVIS.
- Everret, S., (2016). *Food and Drink Tourism: Principles and Practise*. Londýn: SAGE Publications.
- Gúčík, M. a kolektiv (2004). *Krátký slovník cestovního ruchu*. Banská Bystrica: Slovak-Swiss Tourism.
- Gúčík, M. a kolektiv (2007). *Manažment regionálního cestovního ruchu*. Banská Bystrica: Slovak-Swiss Tourism.
- Horner, S. a Swarbrooke, J. (2003). *Cestovní ruch, ubytování a stravování, využití volného času*. Praha: GRADA Publishing.
- Chládek, L., (2007). *Pivovarnictví*. GRADA Publishing.
- Jolliffe, L., (2007). *Tea and Tourism: Tourists, Traditions and Transformations*. Londýn: Channel View Publications.
- Klánová, E. a Pavera, L. a kolektiv (2013). *Gastronomie v toku času I*. Praha: Press 21 a VSH.
- Kotíková, H. a Schwartzhoffová, E. (2017). *Cestovní ruch*. Olomouc: Univerzita Palackého v Olomouci.
- Kotíková, H., (2013). *Nové trendy v nabídce cestovního ruchu*. Praha: GRADA Publishing.
- Kotler, P., (2007). *Marketing management*. Praha: GRADA Publishing.
- McGovern, P.E., (2009). *Uncorking the Past: The Quest for Wine, Beer and the Other Alcoholic Beverages*. Berkeley and Los Angeles: University of California Press.
- Pásková, M. a Zelenka, J., (2002). *Výkladový slovník cestovního ruchu*. Praha: Ministerstvo pro místní rozvoj.
- Wolf, E., (2006). *Culinary Tourism: The Hidden Harvest*. Dubuque: Kendall/Hunt Publishing Company.

## Internetové zdroje:

<https://beerweb.cz/pivovar/hradek>  
<https://beerweb.cz/pivovar/krasenskypivovar>  
<https://beerweb.cz/pivovar/zahlinice>  
<https://ceskepivo-ceskezlato.cz/pivovar-karlovsky/>  
<https://ceskepivo-ceskezlato.cz/pivovar-selsky/>  
<https://ceskepivo-ceskezlato.cz/pivovar-topolsky/>  
<https://foursquare.com/v/pivovar-chmelnice/5a0971fa4420d83e4cadb462>  
<http://jarosovskypivovar.cz/historie-vyroba-piva-jarosove/>  
<http://jarosovskypivovar.cz/jaka-piva-varime/>  
<http://jarosovskypivovar.cz/u-nas-varime-pivo/>  
<https://karlovskyminipivovar.cz/>  
<https://pivni.info/pivovary/zlinsky-kraj/1628-harley-pub-otrokovice.html>  
<https://pivni.info/pivovary/zlinsky-kraj/1682-jarosovsky-pivovar.html>  
<https://pivni.info/pivovary/282-bon-zasova.html>  
[https://theses.cz/id/8bigl6/DVD/komplet\\_vyroba\\_p/Vyroba\\_piva\\_ppt.pdf](https://theses.cz/id/8bigl6/DVD/komplet_vyroba_p/Vyroba_piva_ppt.pdf)  
<https://vdb.czso.cz/huz/kraj.jsp?k=CZ072>  
[http://www.atlaspiv.cz/?page=detail&beer\\_id=497](http://www.atlaspiv.cz/?page=detail&beer_id=497)  
<http://www.caorbita.cz/clanky/roznovske-pivni-lazne.html>  
<https://www.cerny-orel.eu/>  
<https://www.cerny-orel.eu/pivni-listek>  
<https://www.cerny-orel.eu/pivovar>  
<https://www.czechtourism.cz/nase-sluzby-pro-vas/spoluprace-s-regiony/produktove-karty/http://www.krasnapani.cz/chmel-otacivy>  
[https://www.czso.cz/csu/xz/cestovni\\_ruch-xz](https://www.czso.cz/csu/xz/cestovni_ruch-xz)  
[https://www.gastrozlin.cz/akce\\_gastroudalosti/](https://www.gastrozlin.cz/akce_gastroudalosti/)  
<http://www.harleypub.com/Pivovar/>  
<http://www.holendr.cz/>  
<https://www.krasenskypivovar.cz/>  
<http://www.minipivovar.com/znacka-valasek.htm>  
<http://www.mojekromeriz.cz/mista/39/cerny-orel>  
<http://www.pivomaxmilian.cz/>  
<http://www.pivomaxmilian.cz/jaka-piva-nabizime>



<http://www.pivomaxmilian.cz/pivovar-kromeriz-sro-vari-pivo-pod-znackou-maxmilian>

<https://www.pivomol.cz/pivovar-bylnice>

<https://www.pivomol.cz/pivovar-uhersky-brod>

<https://www.pivomol.cz/rodinny-minipivovar-valasek>

<http://www.pivovarbylnice.cz/cs>

<http://www.pivovar-hradek.cz/rubrika/8-Pivovar-Historie/index.htm>

<http://www.pivovar-uherskybrod.cz/historie-a-soucasnost>

<http://www.pivovarvranik.cz/pivovar>

<http://www.pivovarvranik.cz/srdecne-vas-zveme-na-zverinove-hody-4---6-rijna-2019>

<http://www.pivovarzasova.cz/>

[http://www.reddit.com/r/MapPorn/comments/4zpb85/the\\_alcohol\\_belts\\_of\\_europe\\_1200\\_x\\_1000/](http://www.reddit.com/r/MapPorn/comments/4zpb85/the_alcohol_belts_of_europe_1200_x_1000/)

<http://www.roznovskepivnilazne.cz/>

<http://www.selsky-pivovarek.cz/#o-pivovaru>

<http://www.selsky-pivovarek.cz/#sortiment-detail>

<https://www.topolskypivovar.cz/>

<http://www.zahlinickypivovar.cz/o-nas/>

<https://www.zlinskysvec.cz/>

<https://www.zlinskysvec.cz/nase-piva/>

<https://www.zlinskysvec.cz/pivovar/>

**Seznam tabulek:**

Tabulka č. 1: Návštěvnost a přenocování ve Zlínském kraji

Tabulka č. 2: Počet hromadných ubytovacích zařízení ve Zlínském kraji za rok 2019

## **Seznam obrázků:**

Obrázek č. 1: Slad

Obrázek č. 2: Chmelové šišťice

Obrázek č. 3: Chmelové granule

Obrázek č. 4: Etapy výroby piva

Obrázek č. 5: Dělení gastronomického cestovního ruchu

Obrázek č. 6: Mapa rozdělení konzumace alkoholických nápojů v Evropě

Obrázek č. 7: Logo minipivovaru Uherský Brod

Obrázek č. 8: Logo minipivovaru Harley Pub Otrokovice

Obrázek č. 9: Interiér minipivovaru Harley Pub

Obrázek č. 10: Interiér minipivovaru Harley Pub 2

Obrázek č. 11: Logo minipivovaru Černý orel Kroměříž

Obrázek č. 12: Interiér restaurace Černý orel

Obrázek č. 13: Logo 1. Selského pivovárku Kroměříž

Obrázek č. 14: Podtácek selského pivovárku

Obrázek č. 15: PET lahev selského pivovárku

Obrázek č. 16: Logo minipivovaru Maxmilian Kroměříž

Obrázek č. 17: Logo minipivovaru Chmelnice

Obrázek č. 18: Sklenice s logem minipivovaru Chmelnice

Obrázek č. 19: Logo minipivovaru Zlínský švec

Obrázek č. 20: Logo minipivovaru Vraník

Obrázek č. 21: Pozvánka na zvěřinové hody

Obrázek č. 22: Logo minipivovaru Záhlinice

Obrázek č. 23: Logo minipivovaru Jarošov

Obrázek č. 24: Logo minipivovaru Hrádek-Slavičín

Obrázek č. 25: Logo minipivovaru Bylnice

Obrázek č. 26: Logo minipivovaru Valášek

Obrázek č. 27: Logo Karlovského minipivovaru Pod Pralesem

Obrázek č. 28: Logo minipivovaru Rožnov

Obrázek č. 29: Rožnovské pivní lázně

Obrázek č. 30: Logo minipivovaru Bon Zašová

Obrázek č. 31: Logo minipivovaru Holendr

Obrázek č. 32: Logo Krásenského minipivovaru

Obrázek č. 33: Logo Topolského minipivovaru