

Česká zemědělská univerzita v Praze

Provozně ekonomická fakulta

Katedra obchodu a financí



Bakalářská práce

**Ekonomika výroby piva v konkrétním provozu a jeho
tržní zhodnocení**

Otakar Semerák

© 2024 ČZU v Praze

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Otakar Semerák

Ekonomika a management

Název práce

Ekonomika výroby piva v konkrétním provozu a jeho tržní zhodnocení

Název anglicky

Economics of beer production in a specific operation and its market evaluation

Cíle práce

Hlavní cílem práce bude vyhodnotit ekonomiku výroby piva značky Lobkowicz a jeho obchodní činnost. Podstatou práce bude prozkoumat trh s pivem se zaměřením na konkrétní značku a prověřit jeho obchodní potenciál v českém tržním prostředí. Bude prozkoumáno portfolio výrobků a jeho uplatnění na trhu. Bude provedena strukturovaná analýza dotčeného prostředí.

Metodika

Hlavním metodickým rámcem práce bude pomocí strukturovaných analýz vyhodnotit ekonomické ukazatele výroby různých stylů piva u vybraného producenta – společnosti Lobkowicz. Bude provedena kalkulace nákladů výroby zkoumaných druhů piva a bude provedeno vyhodnocení efektivity prodeje jednotlivých druhů piv. Dále bude provedena komparace a statistické vyhodnocení získaných ukazatelů s vybranými konkurenčními producenty piva. V závěru bude použita syntéza, která získané poznatky přehledně ujednotí do souhrnné doporučující zprávy s důslednou argumentací, vyplývající z provedeného výzkumu.

Doporučený rozsah práce

40 – 60 stran

Klíčová slova

Pivovarnictví, výroba, trh s pivem, ekonomika podniku, spotřebitel, kalkulace.

Doporučené zdroje informací

- BASAŘOVÁ, Gabriela; ŠAVEL, Jan; BASAŘ, Petr; BASAŘOVÁ, Pavlína; BROŽ, Adam. *Pivovarnictví : teorie a praxe výroby piva*. Praha: Havlíček Brain Team, 2021. ISBN 978-80-87109-71-7.
- ČAPKOVÁ, Veronika; POTĚŠIL, Václav; JANÍK, Petr. *Restaurační minipivovary v České republice = Restaurant microbreweries in the Czech Republic*. Praha: Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, 1999. ISBN 80-902658-1-2.
- FERGUSON, Euan; PODZIMKOVÁ, Dina. *Řemeslné vaření piva : 50 receptů pro domácí výrobu piva od nejlepších řemeslných pivovarů na světě*. Praha: Volvox Globator, 2016. ISBN 978-80-7511-255-2.
- CHLÁDEK, Ladislav; NACIOLNÁL'NYJ UNÌVERSYTET "ČERNÌHÌVS'KA POLÌTECHNÌKA". *Technika a technologie v pivovarnictví : soubor uveřejněných inženýrských prací doplněný komentářem*. Disertační práce. Praha: 2008.
- CHLÁDEK, Ladislav. *Pivovarnictví*. Praha: Grada, 2007. ISBN 978-80-247-1616-9.
- JÁKL, Pavel; STAREC, Milan; BERAN, Lukáš; INDUSTRIÁLNÍ STOPY 2011 (PRAHA, ČESKO ATD.). *Pivovary poté : konverze a rekonstrukce = Breweries after : conversion and reconstruction = Brauereien danach : Umnutzung und Rekonstruktion*. V Praze: Černokostelecký pivovarský archiv a muzeum, 2011. ISBN 978-80-01-04754-5.
- LARSON, Michael; HUSSEINI, Petr. *Pivo: co si dát k pití příště*. Praha: Volvox Globator, 2015. ISBN 978-80-7511-191-3.
- MUSIL, Stanislav. *Sláva a zánik starých pražských pivovarů. 3. díl, Malá Strana, Hradčany a Vyšehrad*. Praha: Plot, 2015. ISBN 978-80-7428-267-6.
- NOVÁK VEČERNÍČEK, Jaroslav. *Pivoznalství, aneb, Vše co byste o pivu chtěli a měli vědět*. Velké Přílepy: Olympia, 2020. ISBN 978-80-7376-612-2.
- NOVOTNÝ, Petr. *Pivovary České republiky [kartografický dokument] = Breweries of the Czech Republic*. Praha: Kartografie Praha, 2014. ISBN 978-80-7393-344-9.
- PIVOKONSKÝ, Martin; SDRUŽENÍ OBORU VODOVODŮ A KANALIZACÍ ČESKÉ REPUBLIKY. *Tvorba suspenze při úpravě vody : teorie a praxe*. Líbeznice: Medim, 2011. ISBN 978-80-87140-18-5.
- ŠVÁBENICKÝ, František. *Pivovar Nošovice v době centrálně plánované ekonomiky*. Praha: Národní zemědělské muzeum, s.p.o., 2020. ISBN 978-80-88270-12-6.
- VÝZKUMNÝ ÚSTAV PIVOVARSKÝ A SLADAŘSKÝ. *Pivovarský kalendář 2020*. Praha: Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, 2019. ISBN 978-80-86576-88-6.

Předběžný termín obhajoby

2022/23 LS – PEF

Vedoucí práce

doc. Ing. Aleš Hes, CSc.

Garantující pracoviště

Katedra obchodu a financí

Elektronicky schváleno dne 13. 7. 2022

Elektronicky schváleno dne 27. 10. 2022

prof. Ing. Luboš Smutka, Ph.D.

Vedoucí katedry

doc. Ing. Tomáš Šubrt, Ph.D.

Děkan

V Praze dne 14. 03. 2024

1906

Čestné prohlášení

Prohlašuji, že svou bakalářskou práci "Ekonomika výroby piva v konkrétním provozu a jeho tržní zhodnocení" jsem vypracoval(a) samostatně pod vedením vedoucího bakalářské práce a s použitím odborné literatury a dalších informačních zdrojů, které jsou citovány v práci a uvedeny v seznamu použitých zdrojů na konci práce. Jako autor uvedené bakalářské práce dále prohlašuji, že jsem v souvislosti s jejím vytvořením neporušil autorská práva třetích osob.

V Praze dne 15.03.2024

Poděkování

Rád(a) bych touto cestou poděkoval(a) Ing. Aleši Hesovi, CSc., za poskytnutí cenných formálních i praktických rad, což mi pomohlo práci zdárně dokončit.

Dále také děkuji Pivovaru Lobkowicz za poskytnutí dat, které mi napomohly splnění cíle práce

Ekonomika výroby piva v konkrétním provozu a jeho tržní zhodnocení

Abstrakt

Bakalářská práce je zaměřena na vyhodnocení ekonomické situace pivovaru Lobkowicz a jeho tržní zhodnocení. Podstatou práce je prozkoumání trhu s pivem v České republice a prověření obchodního potencionálu značky Lobkowicz. Práce se dělí na dvě části, první teoretická se věnuje historii piva a pivovarnictví, představení značky Lobkowicz a jeho přidružených pivovarů Protivín a Jihlava. Také popisuje metody použité v praktické části této práce.

Praktická část obsahuje analýzu finančních ukazatelů a porovnání výsledů s konkurencí. Dále obsahuje horizontální a vertikální analýzy aktiv a pasiv pivovaru Lobkowicz. Použitím těchto analýzy jsem prozkoumal aktuální finanční situaci zkoumaném podniku. Na základě výsledů se vytvořilo doporučení a prognóza budoucnosti pivovaru Lobkowicz.

Klíčová slova: Pivovarství, výroba, trh s pivem, ekonomika podniku, spotřebitel, kalkulace

Economics of beer production in a specific operation and its market evaluation

Abstract

The bachelor's thesis is focused on the evaluation of the economic situation of the Lobkowicz brewery and its market evaluation. The essence of the work is an examination of the beer market in the Czech Republic and an examination of the business potential of the Lobkowicz brand. The work is divided into two parts, the first theoretical one is devoted to the history of beer and brewing, the introduction of the Lobkowicz brand and its affiliated breweries Protivín and Jihlava. It also describes the methods used in the practical part of this work.

The practical part contains an analysis of financial indicators and a comparison of the results with the competition. It also contains horizontal and vertical analyzes of the assets and liabilities of the Lobkowicz Brewery. Using these analyses, I examined the current financial situation of the investigated company. Based on the results, a recommendation, and a forecast for the future of the Lobkowicz Brewery was created.

Keywords: Brewery, production, beer market, business economics, consumer, calculation

Obsah

1 Úvod	11
2 Cíl práce a metodika	12
3 Teoretická východiska	13
3.1 Pivo.....	13
3.2 Historie piva.....	13
3.3 Suroviny pro výrobu piva	15
3.3.1 Voda	15
3.3.2 Slad.....	15
3.3.3 Chmel	16
3.3.4 Kvasnice	16
3.3.5 Doplnkové suroviny	17
3.4 Postup vaření piva	18
3.5 Pivní styly	20
3.5.1 Spodně kvašené.....	20
3.5.2 Svrchně kvašené.....	21
3.5.3 Druhy piv	21
3.6 Ekonomické vlastnosti trhu s pivem v České republice.....	22
3.7 Trh s pivem	23
3.7.1 Hospodářská situace v letech 2019-2022	23
3.7.2 Dopad pandemie COVID-19	24
3.7.3 Chování spotřebitelů a trendy na trhu	25
3.7.4 Udržitelnost a společenská odpovědnost firem	25
3.7.5 Výhledy do budoucna.....	26
3.8 Představení společnosti PivovaryLobkowicz Group (PLG).....	26
3.8.1 Lobkowicz	26
3.8.2 Pivovar Protivín	29
3.8.3 Pivovar Jihlava.....	29
3.9 Finanční analýza	30
3.10 Absolutní ukazatele	30
3.10.1 Vertikální analýza	31
3.10.2 Horizontální analýza	31
3.11 Rozdílové ukazatele	31
3.11.1 Pracovní kapitál	31
3.11.2 Poměrové ukazatele	32
3.11.3 Ukazatele rentability	32
3.11.4 Ukazatele likvidity	33
3.11.5 Ukazatele zadluženosti	34

4 Vlastní práce	35
4.1 Vertikální a horizontální analýza 2	35
4.1.1 Vertikální analýza aktiv.....	35
4.1.2 Vertikální analýza pasiv	36
4.1.3 Horizontální analýza aktiv.....	37
4.1.4 Horizontální analýza pasiv	38
4.2 Analýza poměrových ukazatelů	39
4.2.1 Ukazatele likvidity	39
4.2.2 Ukazatele zadluženosti	41
4.2.3 Ukazatele rentability	42
4.3 Porovnání nákladů na výrobu piv stáčených do sudů	44
5 Výsledky a diskuse	48
5.1 PLG	48
5.2 Porovnání PLG a BB	48
5.3 Porovnání nákladů.....	48
6 Závěr	50
7 Seznam použitých zdrojů	51
7.1 Knižní zdroje.....	51
7.2 Internetové zdroje.....	52
8 Seznam obrázků, tabulek, grafů a zkratk	54
8.1 Seznam obrázků	54
8.2 Seznam tabulek	54
8.3 Seznam grafů	54
8.4 Seznam použitých zkratk	54

1 Úvod

Pivo je vařeno od nepaměti. Počátky se datují asi do doby 8 tis. let př. n. l. na území Mezopotámie. Od té doby byla jeho receptura různě měněna, až z něj vzešlo to, co známe dnes.

Pivo v ČR patří mezi nejoblíbenější a nejkonsumovanější nápoje. V roce 2021 činila spotřeba na obyvatele za rok 129 l (což bylo ale nejméně od roku 1950). Na to měla vliv především pandemie COVID-19, kdy většina pivovarů zaznamenala pokles spotřeby (ale především to mělo dopad na hospody a restaurace). Spousta pivovarů se ale přizpůsobila podmínkám a zvládla se s tím nějak vyrovnat.

A právě stabilní finanční situace podniku je základ pro udržení pevné pozice na trhu. Pro zhodnocení celkového vývoje podniku a posouzení ekonomické situace na trhu se používají různé nástroje, např. finanční analýza. Z údajů z účetních výkazů jsou vypočítány ukazatele likvidity, zadluženosti nebo rentability. Finanční analýza napomáhá k dosažení stanovených podnikových cílů a také poskytuje podklady k plánovanému rozvoje podniku.

2 Cíl práce a metodika

Hlavním cílem této bakalářské práce je provést komplexní analýzu ekonomiky výroby a obchodní činnosti piva značky Lobkowicz. Zaměří se na hodnocení jeho pozice na trhu, finanční výkonnost, konkurenceschopnost a identifikaci hlavních faktorů, které ovlivňují jeho tržní potenciál a úspěšnost v českém pivovarnickém sektoru.

Bohužel mi nebyla poskytnuta všechna potřebná data po podrobnou analýzu nákladů na výrobu jednotlivých pivních stylů.

Metodikou práce je literární rešerše, která se skládá z přehledu stávající literatury, odborných článků a studií zabývajících se pivovarnictvím, s důrazem na ekonomiku výroby, a tržní analýzy. Tento krok zahrnuje také seznámení se s historií a vývojem značky Lobkowicz.

Dále proběhne analýza trhu zhodnocení současného stavu českého pivního trhu, s důrazem na segmentaci, identifikaci hlavních konkurentů, trendů, příležitostí a hrozeb. Použijí se metody jako finanční analýza hodnocení ekonomické výkonnosti značky Lobkowicz na základě dostupných finančních výkazů a dat. Budou použity metody jako jsou poměrové ukazatele a analýza ziskovosti.

Závěrečné hodnocení a doporučení syntéza získaných informací a vyhodnocení obchodního potenciálu značky Lobkowicz v českém tržním prostředí. Formulace prognózy budoucnosti podniku, doporučení pro zlepšení ekonomiky výroby, a zlepšení konkurenceschopnosti značky.

3 Teoretická východiska

3.1 Pivo

Vývoj pivovarnictví byl od pradávna ovlivněn rázem krajiny, obchodem, ekonomikou a klimatem. Stejně jako jsou schopni adaptace lidé, také pivo se měnilo se změnami klimatu. Pivo bylo vždy výsledkem vědeckých objevů i jejich motorem. (Kunath, 2012, str. 8)

Ke zrození piva bylo zapotřebí několik důležitých věcí – svět, voda, kvasinky, obilí a člověk, který to všechno poskládal dohromady. Pivo je také základním kamenem prvních civilizací. S pitím piva byly a někdy doteď jsou, spojeny všechny rituální a duchovní obřady. (Novák Večerníček, 2009, str. 6–12)

Pivo je nejpopulárnější alkoholický nápoj na světě, a proto je často považováno za samozřejmost. Má plno odstínů barev a různorodých chutí a vůní stejně jako dobré víno. Je to báječné pití, které povznesse náš život jeho plností. (Jackson, 2007, str. 60)

Pivo je nápoj vyrobený z vody, sladu a chmele tak, že se mladinka, připravená zcukřením sladu a povařená s chmelem, zakvašuje kvasnicemi, a nakonec se nechá nasytit kyslíčkem uhličitým.

(<https://ceskepivo-ceskezlato.cz> [online] [cit. 2022-09-11])

Dnešní nápoj, který nese název pivo, je vyráběn úplně jiným způsobem, než byl vyráběn dříve, odlišuje se svojí chutí, barvou i konzistencí. Pivem se v dřívějších dobách myslel nápoj, který byl vyráběn ze zkvašených obilovin, s dnešními pivy má společného tak maximálně alkoholové delirium a příbytky na váze. (Novák Večerníček, 2009, str. 5)

3.2 Historie piva

Pivo je součástí naší civilizace od nepaměti, jeho historie se datuje až do počátků naší civilizace. První důkazy a záznamy pochází od Sumerů a Babylóňanů, to znamená z doby před 8 tisíci lety, a dokonce existují spekulace, že to může být i o pár tisíciletí dříve. (Hasík, 2013, str.13) *Finský sumerolog A. Salomon vyhledal v sumerštině všechna nepůvodní slova. Zjistil, že nesumerského původu jsou všechna slova týkající se zemědělství, řemesel a obchodu. Mezi ně patří i slova “kaš” (pivo) a “bulug” (slad).* (<https://www.scienceworld.cz> [online] [cit. 2022-08-09])

Sumerské pivo se pilo z hliněných džbánů slámkou a přidávaly se do něj různé byliny. Pivo se pilo také v Egyptě, odkud se rozšířilo do Evropy. Str.13-16 (Hasík, 2013, str.13–16) *Ti jej zprvu vařili ze všeho možného, z chleba s příchutí šafránu, jalovce, zázvoru nebo z máku, ale postupně zvítězilo pivo z ječmene* (Novák Večerníček, 2009, str. 25) Pivo bylo v Egyptě tak oblíbeným, že jej spolu s kovovými úlomky můžeme označit za oficiální plnohodnotnou peněžní jednotku. Egypťané často také falšovali oblíbená a známá piva a prodávali jejich levnější domácí napodobeniny. (Novák Večerníček, 2009, str. 26–28) V Jižní a Střední Americe si domorodí obyvatelé připravovali nápoj zvaný chicha, který vzniká fermentací rostlin a je příbuzný pivu. Jde o jednu z prvních dochovaných metod přípravy kvašených nápojů. Keltové začali vařit pivo na území střední a západní Evropy. Keltové vynalezli dřevěný pivní sud – byli mistry ve zpracování dřeva – žací stroj, brány nebo pluh s pohyblivým krojidlem před radlicí.

Velké oblíbě se ale těšilo i u germánských kmenů. S rozmachem měst, tedy v 11. století se začaly zakládat první pivovary. Technologie jeho výroby byla náročná, nehygienická a kvalitně nevyvážená. Do piv vařených ze směsí bylin, tzv. gruitu byl přidáván velký podíl jedovatých látek, např. rulíku zlomocného, a to vedlo k otravám. Tím vznikl v roce 1478 zákon o čistotě piva, kterému se říká Reinheitsgebot, který zavádí vaření piva jen z chmele, vody, ječného nebo pšeničného sladu. U Slovanských národů poté soupeřilo s velice oblíbenou medovinou. Pivo ji nakonec v 16. století vytlačilo. Slované byli jedni z nejstarších uživatelů chmele. Pokrok šel dál a postupně vznikaly nové způsoby vaření piva a s tím i nové druhy piva – např. vznikl Pale Ale nebo spodně kvašený ležák. S pivem a jeho servírováním také úzce souvisí rozmach sklářského průmyslu. (Hasík, 2013, str. 14–22); (Novák Večerníček, 2009, str. 41-58)

Důvodů, které vedly k výrobě alkoholických nápojů, je více. Např. Ve starověkém Egyptě šlo o jediný známý způsob dezinfekce vody. Prospěšné látky v alkoholových nápojích, jako např. resveratrol pomáhaly ochránit proti infekcím. Dalším důvodem byla změna vnímání reality po jeho použití. (Hasík, 2013, str. 13–14)

3.3 Suroviny pro výrobu piva

Dříve se pro výrobu piva používalo kde co. V dnešní době jsou pro výrobu piva klíčové hlavně 4 suroviny a to: voda, slad, chmel a kvasnice. “Tato svatá čtveřice koná pravé zázraky – každá z jejích složek má řadu podob, ale dohromady jsou základem většiny piv.” (Ferguson, 2016, str.27)

3.3.1 Voda

Pivo se skládá z 80-90% vody, tvoří tedy pivo z největší části, má proto zásadní vliv na kvalitu a na vlastnosti piva. (Hasík, 2013, str. 37)

Obsah jejích minerálů a také její pH často v minulosti určovaly, jaké pivní druhy se budou v daných lokalitách vyrábět (např. *londýnská voda bohatá na uhličitany znamenala, že tam převládaly strouty a portery, zatímco měkká voda v některých částech Německa je skvělým základem pro ležák*). (Ferguson, 2016, str. 28) Tvrdost vody (obsah solí rozpuštěných ve vodě) se projevuje na výsledné chuti a barvě – je to způsobeno reakcí látek obsažených ve chmelu s minerálními látkami, které se nacházejí ve vodě. Tento jev je vítaný např. u mnichovských piv. U piv typu Pilsner se používá plzeňská voda, která patří k nejměkčím a na vlastnostech výsledného piva nemá vůbec žádný vliv. (Hasík, 2013, str. 37–38)

3.3.2 Slad

Slad je první věcí, která se do vody přidává a je protipólem hořkého chmelu. Slad se vyrábí z obilí, nejčastěji z ječmene, který se pro výrobu piva používá, jak z chuťových důvodů, tak i proto, že jednotlivá zrna mají slupky, které jsou dobré pro filtraci. Důvodem, proč se musí používat slad a nikoli obilí je, že obilí obsahuje složité cukry, se kterými se neumějí vypořádat pivovarské kvasinky, které umí rozložit jen jednodušší cukry – ty vznikají při klíčení obilí. Základem sladovnictví je tedy klíčení a sušení obilí. (Hasík, 2013, str. 29–33) Obilí se nejprve protřídí na kvalitní a nekvalitní zrna (ty se odstraní pryč). Poté se obilí máčí, aby došlo k jeho klíčení. To se následně přeruší sušením teplým vzduchem. U sušení záleží na teplotě a délce – podle toho vznikají jednotlivé druhy sladů. Nakonec se klíčky odstraní a sklad se uskladní. Při vaření sladu se uvolňují cukry, které když zkvasí, tak vznikne alkohol. Zbylé další látky a cukry, které nezkrasí, dodávají pivu na jeho chuti. Rozlišují se většinou 3 základní typy sladu – sladový extrakt, speciální slad a pivovarský slad. Sladový extrakt je často v podobě sirupu nebo sypké směsi. Speciální slad se často používá v kombinaci se

sladovým extraktem tak, aby se docílilo jiných variant chutí, barev nebo samotných těl pív. Pivovarský slad je používán jako hlavní surovina k výrobě piva především profesionálními sládky (Hasík, 2013, str. 29–33) (Kunath, 2012, str. 54–59)

3.3.3 Chmel

Chmel se velmi dlouho nepoužíval, skoro 6 tisíciletí, do doby, než lidé zjistili, že hořké květy této rostliny dobře vyvažují sladkou chuť sladu. Původně se začal tedy přidávat kvůli chuti, později se ale zjistilo, že chmel pomáhá pivo stabilizovat a uchovávat. V 16. století bylo používání chmele rozšířeno po celé Evropě. (Kunath, 2012, str. 60)

Chmel je celkem třetí složkou, která je potřebná k výrobě piva. Chmel se přidává do piva během chmelovaru, tedy v době, kdy se vaří vylouhovaný slad. Chmel má 3 nejdůležitější složky – třísloviny, silice a chmelové pryskyřice. Třísloviny dokáží vysrážet při chmelovaru bílkoviny, a díky tomu se pivo pročišťuje. Pryskyřice dodávají pivu na hořkosti. Kombinace pryskyřic a silic propůjčuje pivu jeho charakteristickou chuť vůni. Také to, ale hodně závisí na druhu a původu chmele. (Hasík, 2013, str. 33–37) Sládky rozlišují 2 hlavní skupiny chmele: chmel užívaný pro vaření (hořký), který se přidává do varné vody na začátku a propůjčuje tak pivu výraznou plnost chuti a hořkost a chmel pro doladění chuti (aromatický), který se dává až na konci varu a dotváří vůni a silnější chuť. (Kunath, 2012, str. 60–61) (Ferguson, 2016, str. 30) V dnešní době se také nejčastěji používají 3 základní odrůdy chmele: červeňák s červenou až červenofialovou révou, zeleňák se zelenou révou a poločerveňák se zelenou révou a načervenalými řapíky listů. (Hasík, 2013, str. 35)

3.3.4 Kvasnice

Pivovarské kvasnice jsou poslední důležitou složkou při výrobě piva. Kvasinky jsou houby a každou z nich tvoří jen jedna jediná buňka. Existuje tisíce druhů kvasinek a můžeme je najít v jakémkoli klimatu, ale většinou jsou málo stabilní. Díky šlechtění však byly vynalezeny takové kvasinky, které je možno v pivovarnickém procesu použít. (Kunath, 2012, str. 66) Dokáží přeměnit některé druhy cukrů (především sacharózu, rafinózu a maltózu), které se nacházejí v mladině, na alkohol a oxid uhličitý. V malé míře se objeví i vyšší alkoholy a vonné látky, tady záleží na druhu piva, zda jde o vítaný jev či nikoli. K výrobě piva se používají zpravidla 2 kmeny kvasnic, kmen pro svrchní kvašení – *Sacharomyces cerevisiae* a kmen pro spodní kvašení – *Sacharomyces carlsbergensis*. Jsou si velmi podobné, jediný velký rozdíl mezi nimi je, při jaké teplotě pracují. Kvasnice pro svrchní kvašení fungují za vyšších

teplot, a to v 15-25 °C. V těchto teplotách vznikají i vonné látky, také nazývané jako estery. Tato piva často proto voní po ovoci a koření, jedná se často o piva typu ale. Tyto kvasnice vytvářejí na povrchu piva vrstvu kvasnic, které se pak sbírají pro další použití. Kvasnice pro spodní kvašení pracují za nižších teplot, mezi 8-12°C. Tato piva voní hlavně po chmelu a sladu, jde často o ležáky. Tyto kvasnice vytváří tzv. deku, vrstvu pěny, kterou chrání pivo před kontaminací jinými kvasnicemi. Tato pěna vynáší na povrch vysrážené hořké látky a nečistoty, které by se následně měly posbírat. Někdy se také užívá kombinace obou těchto kmenů kvasnic anebo divokých kvasnic – tedy takových, které jsou volně dostupné ve vzduchu. Pivovary v dnešní době často používají jejich vlastní vypěstované kvasinky, které sklízí z hotových piv. (Hasík, 2013, str. 38–40) (Ferguson, 2016, str. 32)

3.3.5 Doplnkové suroviny

Mezi doplňkové suroviny, které se do piva přidávají kvůli barvě, chuti a tělu piva, řadíme žitné a ovesné vločky, rýži, kukuřici nebo nesladový ječmen. Při jejich používání může docházet k velké hustotě mladiny – přidávají se tedy v malém množství. Co se týče cukrů, je možné použít třeba kukuřičný cukr (zvyšuje sílu piva, protože snadno kvasí), kandovaný cukr (přispívá k chuti, síle i k tělu piva) nebo také melasa, karamel nebo řepný cukr. Použití žita nebo ovsa se projevuje na barvě a chuti. Např. oves pivo zjemní, zlepší jeho pěnivost, ale zakalí. Dále je možné přidat i ovoce nebo koření, což pivu dodává další různé chutě. Z ovoce je možné přidat např. třešně, broskve, maliny, meruňky či borůvky. Co se týče koření, je možné přidat třeba skořici, koriandr anebo lékořici, to se většinou dává ke konci vaření. Nakonec existují i speciální přísady, které lze přidat k vyčištění směsi – zachytávají bílkoviny, kvasinky nebo i složitější sacharidy, ty poté klesnou na dno nádoby. Mezi takové přísady patří např. irský mech, vyzina nebo želatina. (Hasík, 2013, str. 29–30) (Kunath, 2012, str. 76–79)

3.4 Postup vaření piva

Většina z nás si u pití piva neuvědomuje, jak náročná a zdlouhavá je jeho výroba. Zdá se to být jednoduché – stačí, když smícháme slad, vodu, kvasnice, povaříme a necháme to uležet. To je, ale jen malá část celého postupu.

První důležitou věcí při vaření piva je volba správných a kvalitních surovin. Vybrané přísady se nejprve musí podrobně zkontrolovat a otestovat. Testy probíhají buď v laboratořích nebo si je testují samotní sládci. (Borowiec et al, 2020, str. 44)

Druh piva si určuje sládek pomocí zvolených surovin a také si vybere styl vaření piva. Podle toho také smíchá různé druhy sladů, tak, aby odpovídaly pivovarské receptuře pro zvolený pivní styl. Tuto směs nazýváme sypaní. (Borowiec et al, 2020, str. 44)

První fází se říká šrotování. Slad se nasype do stroje, tzv. šrotovníku (někdy se používá lidově mačkadlo), kde se směs sladů rozdrť. Tento stroj musí být, ale nejprve správně nastaven, pokud by nebyl, tak by mohlo dojít k příliš jemnému mletí, či naopak velmi hrubému. Každá z těchto dvou „nedokonalostí“ by byla přítěží v následujícím vaření. (Borowiec et al, 2020, str. 44)

Varní proces začíná vystírkou, kde se smíchá rozdrčený slad neboli „šrot“ s vodou. Voda se přidává jak studená, tak teplá nebo horká, to záleží na zvoleném způsobu rmutování (zahřívání). Toto míchaní probíhá ve vystírací kádi nebo ve rmutovací pánvi. Směsi, která takto nově vznikne, se říká „díl“ nebo „vystírka“. (Chládek, 2007, str. 59–60) (Borowiec et al, 2020, str. 45)

Vystírkou začíná proces rmutování, při kterém se štěpí přírodní sladové enzymy. Zrna škrobu, která jsou obsažená ve šrotu, při zahřívání začínají bobtnat a při teplotě okolo 52 °C z nich vzniká škrobový maz. Při dalším zvýšení teploty – na 65 °C škrobový maz ztekucuje a při dosažení 72-75 °C nakonec zcukřuje. Tento postup lze provádět dvěma způsoby, buď invazivním nebo dekokčním rmutováním. Oba tyto postupy se liší, jak potřebným vybavením varny, tak i technologickým postupem. Invazivní proces jde provádět jen v jedné nádobě, ale pro dekokční rmutování jsou potřeba dvě. Zároveň při dekokčním rmutování se z dílu (vystírky) odčerpá kus do druhé nádoby, tzv. rmut, který se zvlášť zahřívá a vaří. Tento postup se může opakovat několikrát, od počtu cyklů se také odvíjí název jedno-, dvou-, nebo třírmutový proces dekokčního rmutování. (Chládek, 2007, str. 59–60) (Borowiec et al, 2020, str. 45)

Po vystírce a rmutování přichází na řadu scezování. Během tohoto procesu se oddělují tuhé zbytky sladu – „mláto“ a sladina. Tento proces probíhá ve scezovací kádi se scelovacím

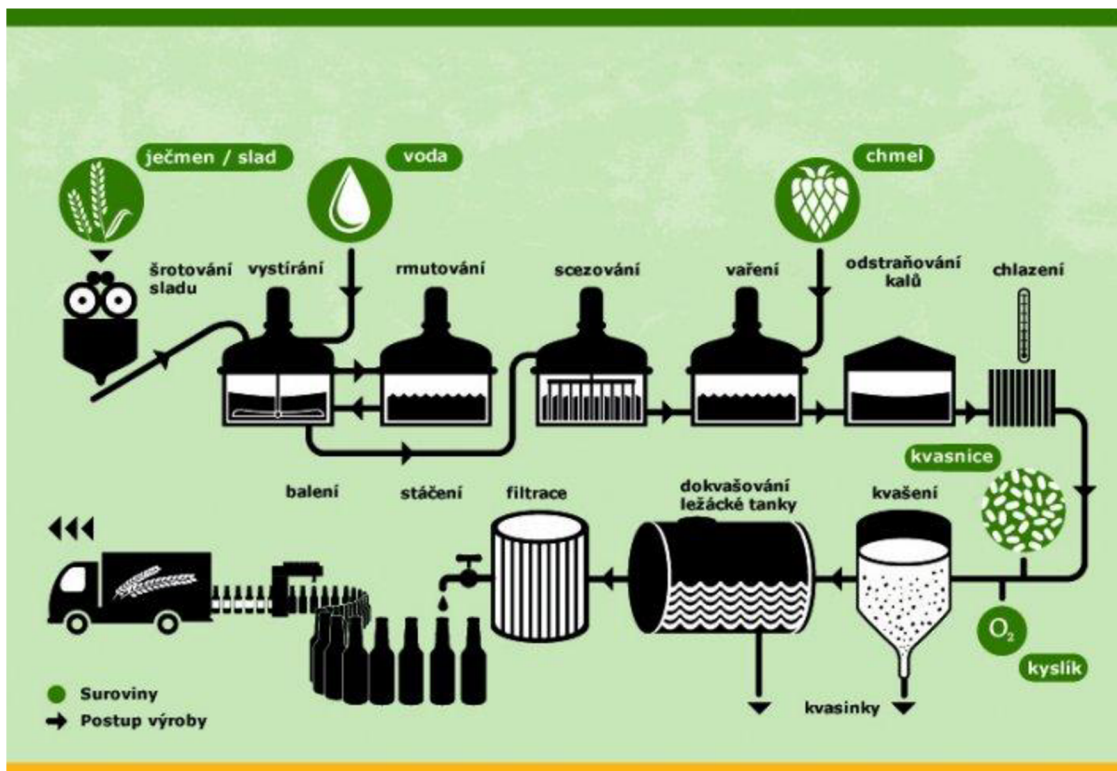
sítem, skrz které proteče sladina a zachytí se mláto. To dále slouží v sítu jako filtr. Nyní se sladina, kterou jsme získali v tomto kroku, bude vařit se chmelem. Chmel se do vaření přidává po dávkách a na výsledné chuti a barvě má vliv počet a velikost jednotlivých dávek. Vařením chmele a sladiny nám tak vzniká mladina. Tu je však nutné co nejdříve od chmele oddělit a zchladit na vhodnou teplotu pro přidání kvasnic. (Borowiec et al, 2020, str. 46) Ve chvíli, kdy do mladiny přidáme kvasnice začíná tzv. hlavní kvašení, které probíhá nejčastěji ve kvasných kádích (spilkách). Typ přidaných kvasnic určuje teplotu, při které se pivo kvasí a výsledný styl piva. Hlavní kvašení se nejvýrazněji podílí na konečné chuti piva. (Borowiec et al, 2020, str. 46)

Poté co se ukončí hlavní kvašení, zůstane produkt, kterému se říká mladé „zelené“ pivo. Pokud se pivo kvasilo spodním kvašením, tak se teď plní do tzv. „ležáckých tanků“, kde mladé pivo, které má nevyváženou chuť, leží při teplotách od 0-3 °C. V těchto podmínkách se v pivě odbourávají látky, které negativně ovlivňují chuť a vůni a zároveň pivo chuťově dozraje. Také se dostatečně nasytí oxidem uhličitým, které mu dodá ten správný říz. (Borowiec et al, 2020, str. 46); (Chládek, 2007, str. 70)

Pivo se také může plnit rovnou do lahví, k tomuto kroku přistupují např. výrobci pivních stylů *weizen* nebo belgických *ale*. Tyto lahve ale stále zůstávají v pivovaru, uloží se do prostor s řízenou teplotou, kde dokvašují podobně jako ležák v tanku. Piva stylu ale jsou také specifické tím, že před stočením do lahví se do nich přidávají živé kvasnice a cukr, které zajistí potřebné dokvašení. (Borowiec et al, 2020, str. 46)

Je důležité ale nadále zachovat kvalitu piva. Toho dosáhneme buď filtrováním, což je velmi šetrný způsob, anebo pasterizací, tepelnou úpravou. Obě procedury dosáhnou podobných výsledků – mikrobiologické čistoty piva a jeho čirosti, avšak filtrace má výhodu v tom, že dokáže zachovat kvalitu po celou dobu, do kdy se pivo má spotřebovat. (Borowiec et al, 2020, str. 47) (Chládek, 2007, str. 70)

Chuť piva lze ovlivnit i přidáním ovoce, pokud by se člověk ale odvázel příliš, mohl by z dokonalého moku udělat podřadnou limonádu. (Borowiec et al, 2020, str. 47)



Obrázek 1 - Postup vaření piva

Zdroj: (<http://www.miluji-pivo.cz/cs/> [online] [cit. 2022-08-11])

3.5 Pivní styly

Piva se nejčastěji dělí na dva typy podle typu kvašení – na spodně kvašené a svrchně kvašené.

3.5.1 Spodně kvašené

Nejznámějším druhem spodně kvašených piv je tzv. ležák, který je nejrozšířenějším pivem v České republice. Téměř 90 % všech uvařených piv na světě jsou právě ležáky. Velkou výhodou těchto piv je jejich nenáročná výroba a v případě správné přípravy i vynikající chuť a pitelnost. Vzhledem k jednoduchosti výroby se ale rozmohly levné náhražky ležáku, bez výrazné chuti a aromatu, které se označují jako „Euro pivo“. Nejznámějším ležákem a zároveň i vzorem pro všechny ostatní, je český Pilsner Urquell. Dalšími světově známými ležáky jsou německý Märzen, Bock nebo Vídeňský ležák, který je velmi podobný Plzeňskému ležáku. (Hasík, 2013, str. 49–57)

3.5.2 Svrchně kvašené

Druhá kategorie piv (svrchně kvašených) je sice méně zastoupena na trhu, ale co se týče různých variant, v jejich počtu ležáky mnohonásobně převyšuje. Rozdíl při vaření tohoto piva je v užití jiného typu kvasnic a jiné teploty při kvašení, kdy ideální teplotou je 18-25 °C.

(Hasík, 2013, str. 61–65)

Prvním zástupcem této kategorie jsou piva pšeničná. Není přesně určeno, kolik procent ječného nebo pšeničného sladu by měly obsahovat, obvykle je to však kolem 50 %. Pšeničná piva bývají lehce zakalená ale s bohatou plností chuti a nejčastěji se vyrábí 10°–13°. Mezi zástupce bychom mohli uvést piva Weizen a jejich filtrovaná varianta Kristall. Také se spadá tmavé pivo Dunkelweizen, které se vyrábí i z tmavého pšeničného sladu nebo belgické Witbier s vysokým podílem nesladové pšenice a s příměsí ovsa. (Hasík, 2013, str. 61–65) Ale, Pale Ale, IPA nebo Bitter jsou dalšími z široké skupiny svrchně kvašených piv.

Specialitou těchto piv je používání aromatických chmelů, zvláštní typy sladů a infuzní způsob vaření. Tyto piva jsou k dostání nejvíce ve Velké Británii, Belgii nebo USA. Pale Ale piva bývají většinou tmavší barvy, někdy přechází až do rudé nebo bronzové barvy (i když v názvu mají pale = světlý). V době jejich vzniku bylo však pale ale nejsvětlejší ze všech piv, tudíž od toho byl odvozen i jeho název. Důvodem této světlejší barvy bylo sušení sladu na koksu, oproti jiným konkurentům, kteří stále sušili své pivo nad přímým ohněm nebo nad uhlím. Indian Pale Ale zkráceně IPA je dalším zajímavým zástupcem této kategorie. Tento nápoj vznikl pro britské vojáky, ale během transportu se běžné pivo vždy zkazilo. Britští sládky tedy přišli s novou recepturou, aby se pivo přestalo kazit, aby si kolonizační jednotky, které se nacházely v Indii, mohly konečně dopřát pivo, a tak vznikla IPA. (Hasík, 2013, str. 66–70) *Bitter je hořký typ Ale, přičemž některé jeho varianty se velmi podobají ležáku. Značné popularity se těší v Anglii existuje v nesčetném množství variant.* (Hasík, 2013, str. 70)

3.5.3 Druhy piv

Belgie je vyhlášenou pivní zemí, která se nebojí experimentovat s vytváří proto i různé speciální pivní styly. Jedním z nich je i Belgian Table Beer, tzv. stolní pivo s malým obsahem alkoholu, které je vhodné k jídlu. Další je např. Belgian Strong Golden Ale, který je velmi složitý na přípravu a jeho vysoký obsah alkoholu poznáte už jen přičichnutím. Existuje také třeba Strong Dark Ale, který je někdy i silnější než jeho světlé varianty. (Hasík, 2013, str. 75) Německé speciály Altbier, Kellerbier, Ungespundet, Rauchbier a Kölsch jsou zástupci starobylých pivních stylů, které dodržujících zákon o čistotě piva. (Hasík, 2013, str. 75)

Mezi pivní speciály taky spadají klášterní piva – Abbey. Jde o svrchně kvašená silná piva, která se nabízela poutníkům a pocestným nebo se pila v kláštorech během období půstu. Odborníky na vaření klášterních speciálů byli mniši z řádu Trapistů, proto některé z nich nesou název a ochranou známku Trappist. Tato piva se připravují jako 14°– 22° a řadí se podle síly na abbey ale-dubbel, tripel a quadrupel. (Hasík, 2013, str. 84–85)

Dále existují spontánně kvašená piva, která k výrobě využívají volně se vyskytující kvasnice. Radler je míchaný pivní osvěžující nápoj, nejčastěji se v poměru 50:50 míchá ovocná limonáda s pivem. Nealkoholické pivo, lidově nazývané „pito“, se označuje každé pivo, které má pod 0,5 % obsahu alkoholu – tato hranice se ale regionálně může lišit. V islámských zemích je například požadována absolutní nula. (Hasík, 2013, str. 89–94)

3.6 Ekonomické vlastnosti trhu s pivem v České republice

Česká republika, proslulá svou bohatou historií vaření a konzumace piva, trvale vede ve světě ve spotřebě piva na obyvatele. V roce 2019 se českému trhu s pivem dařilo a místní pivovary dominovaly jak ve sféře výroby, tak spotřeby. Směs tradičních pivovarských metod a moderních inovací hnala odvětví kupředu. Nástup pandemie COVID-19 na začátku roku 2020 však tuto trajektorii narušil, což vedlo k dočasnému uzavření barů a restaurací, které jsou pro pivo v České republice rozhodujícími prodejními kanály.

Pandemie Covidu-19, měla na český trh s pivem dvojitý dopad. Na jedné straně došlo k výraznému přesunu domácí spotřeby od prodeje v provozovnách k prodeji mimo provozovny, přičemž do popředí se dostaly supermarketů a internetový prodej. Na druhé straně byl negativně ovlivněn vývoz v důsledku výlukových opatření a snížené globální poptávky. Navzdory těmto výzvám prokázalo odvětví odolnost a mnoho pivovarů se přizpůsobilo tím, že posílilo své strategie přímého prodeje spotřebitelům (DTC) a prozkoumalo nové trhy. (<https://neviditelnypes.lidovky.cz> [online] [cit. 2024-03-15])

Roky 2021 a 2022 se nesly ve znamení oživení a adaptace. Po zmírnění omezení COVID-19 došlo k postupnému návratu ke vzorcům spotřeby před pandemií, ačkoli odvětví nadále čelilo inflačním tlakům a narušení dodavatelského řetězce. Pivovary se stále více zaměřovaly na udržitelnost a inovace a zaváděly nové produkty, aby uspokojily rostoucí poptávku po řemeslném pivu a nealkoholických alternativách. Navzdory turbulencím zůstal pivní průmysl

významným přispěvatelem české ekonomiky, který podporuje zaměstnanost a generuje značné daňové příjmy. Odolnost tohoto odvětví podtrhuje jeho význam pro národní hospodářství a jeho potenciál pro budoucí růst. Období let 2019 až 2022 bylo pro český trh s pivem transformační. Tváří v tvář bezprecedentním výzvám prokázalo toto odvětví pozoruhodnou přizpůsobivost a využilo inovace a strategické změny k udržení svého růstu. V dalším vývoji bude pro další prosperitu odvětví klíčová jeho schopnost vypořádat se s přetrvávajícími ekonomickými nejistotami a měnícími se preferencemi spotřebitelů. (<https://neviditelnypes.lidovky.cz> [online] [cit. 2024-03-15])

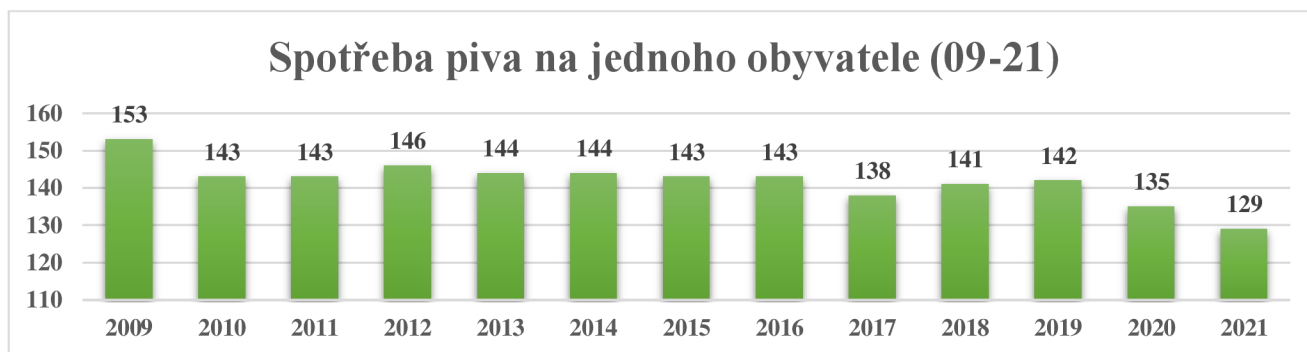
3.7 Trh s pivem

Český trh s pivem, který je označován za světově nejkvalitnější, je již dlouho ceněn pro své bohaté pivovarnické dědictví a pivo je hluboce spjato s jeho kulturní, sociální a ekonomickou strukturou. V letech 2019 až 2022 prošel tento trh obdobím dynamického vývoje, který byl poznamenán měnícími se preferencemi spotřebitelů, technologickým pokrokem a bezprecedentními výzvami, které představovala pandemie COVID-19.

3.7.1 Hospodářská situace v letech 2019-2022

Rok 2019 a začátek roku 2020 se vyznačoval pokračováním stabilní růstové trajektorie českého pivního trhu. Vzhledem k dlouholeté tradici konzumace piva, která je v české kultuře hluboce zakořeněná, zůstala domácí poptávka silná, což bylo podpořeno prosperující

Obrázek 2 Spotřeba piva na jednoho obyvatele (09-21)



Zdroj: Vlastní zpracování

hospodskou kulturou a silnou tradicí společenských setkání soustředěných kolem piva. Významnou roli hrály také exportní trhy, kde české pivo získalo díky své pověsti kvality a řemeslné zručnosti celosvětovou oblibu. (<https://ceske-pivo.cz> [online] [cit. 2024-03-15])

Roční spotřeba piva na jednoho obyvatele v roce 2019 činila 142 litrů. Co se týče prodeje různých typů obalu, nejvyšší podíl měly lahvová piva s 40 % podílem, následovalo sudové pivo s 33 %, pivo v plechovkách 12 % a pivo stáčené do PET lahví 11 %. Celková výroba piva se oproti roku 2018 zvedla o 1,6 % na hodnotu 21,6 milionu hektolitřů. Za tímto nárůstem primárně stál export, který se meziročně zvedl o 4,5 %. Velký skok v exportu během roku 2019 zaznamenalo nealkoholické pivo a které si polepšilo o celých 22 %. Nejoblíbenějším pivním stylem byl již tradičně klastický ležák se stupňovitostí 11 až 12 %. Jeho podíl na trhu činil 51,8 %. (<https://ceske-pivo.cz> [online] [cit. 2024-03-15])

V roce 2020 spotřeba piva v české republice dosáhla historického minima za posledních 60. let. Celková produkce se také propadla o 1,5 milionu hektolitřů na 20,1 milionu hl.

Následným vypuknutím pandemie COVID-19 na počátku roku 2020 a zavedením restrikcí

Obrázek 3 Celkový výstav piva v tisících hektolitrech (09-21)



Zdroj: Vlastní zpracování

přineslo na trh s pivem narušení především ve spotřebě sudových obalů. Vzhledem k tomu, že vlády zavedly přísná uzavírací opatření s cílem omezit šíření viru, pohostinská zařízení, včetně barů, restaurací a hospod, byla nucena dočasně zavřít své dveře. Toto náhlé zastavení konzumace v provozovnách zasadilo pivovarům těžkou ránu a vedlo k výraznému poklesu prodeje piva a tržeb. (<https://ceske-pivo.cz> [online] [cit. 2024-03-15])

3.7.2 Dopad pandemie COVID-19

Pandemie COVID-19 postavila pivovary v České republice před nevídané výzvy a donutila je rychle se přizpůsobit rychle se měnícím podmínkám na trhu. Vzhledem k tomu, že v době vrcholící pandemie prakticky neexistovala spotřeba v provozovnách, pivovary se zaměřily na prodejní kanály mimo provozovny, včetně supermarketů, samoobsluh a online platforem. Tento posun v chování spotřebitelů směrem k domácí spotřebě přiměl pivovary, aby

prozkoumaly nové distribuční kanály, posílily svou přítomnost na internetu a investovaly do služeb přímého doručování spotřebitelům.

Zásadní roli při podpoře pivovarnictví v tomto bouřlivém období hrála vládní podpora a politické zásahy. Česká vláda zavedla různá opatření na zmírnění ekonomických dopadů pandemie, včetně balíčků finanční pomoci, iniciativ na daňové úlevy a regulační flexibility na podporu podniků postižených krizí. Tato opatření poskytla pivovarům tolik potřebnou úlevu a umožnila jim zvládnout bezprecedentní výzvy, které pandemie přinesla, a udržet jejich provoz uprostřed nejistoty. (<https://www.retailnews.cz> [online]. [cit. 2024-03-15])

3.7.3 Chování spotřebitelů a trendy na trhu

V letech 2019 až 2022 dochází v českém pivovarnictví ke zrychlené digitalizaci a technologickým inovacím. Pivovary přijaly digitální platformy, řešení pro elektronické obchodování a nástroje pro analýzu dat s cílem zlepšit zapojení zákazníků, optimalizování řízení dodavatelského řetězce a zvýšit provozní efektivitu. Online prodejní kanály se staly klíčovou součástí strategií pivovarů, které jim umožnily oslovit spotřebitele přímo, obejít tradiční distribuční kanály a přizpůsobit se měnícímu se maloobchodnímu prostředí. Technologický pokrok v oblasti pivovarského vybavení a procesů navíc pivovarům umožnil zvýšit efektivitu výroby, zlepšit kvalitu výrobků a snížit dopad na životní prostředí. Pivovary využívaly nejmodernější technologie, od automatizovaných systémů vaření piva až po inteligentní systémy řízení kvašení, aby si udržely konkurenceschopnost, podpořily inovace a splnily měnící se požadavky spotřebitelů. (<https://www.czso.cz> [online] [cit. 2024-03-14])

3.7.4 Udržitelnost a společenská odpovědnost firem

V souvislosti s rostoucím povědomím o životním prostředí a poptávkou spotřebitelů po eticky vyráběných produktech se udržitelnost a společenská odpovědnost firem (CSR) staly ústředními body zájmu pivovarů v České republice. Pivovary upřednostnily iniciativy v oblasti udržitelnosti, včetně úspory vody, energetické účinnosti, snižování množství odpadu a snižování uhlíkové stopy, jako nedílné součásti svých činností. Zaváděním udržitelných postupů v celém procesu výroby piva se pivovary snažily minimalizovat svůj dopad na životní prostředí a přispět k udržitelnější budoucnosti. (<https://www.zboziaprodej.cz> [online] [cit. 2024-03-15])

Kromě toho se pivovary aktivně zapojovaly do iniciativ v oblasti společenské odpovědnosti firem zaměřených na podporu místních komunit, propagaci odpovědného pití alkoholu a podporu sociálního začlenění. Pivovary prokázaly svůj závazek být odpovědnými firemními občany a pozitivně přispívat společnosti – od charitativních darů a programů pro práci s komunitou až po sponzorování kulturních akcí a iniciativ. (<https://www.zboziaprodej.cz> [online] [cit. 2024-03-15])

3.7.5 Výhledy do budoucna

Český trh s pivem překonává problémy posledních let a nachází se v klíčovém bodě, který je připraven na oživení, obnovu a růst. Pivovary prokázaly odolnost, přizpůsobivost a inovace při překonávání bezprecedentních výzev, které přinesla pandemie COVID-19, což podtrhuje trvalý význam tohoto odvětví pro českou ekonomiku, kulturní dědictví a celosvětovou pověst pivovarnictví. Při pohledu do budoucna mají pivovary dobrou pozici k tomu, aby využily nově vznikající příležitosti a reagovaly na vyvíjející se preference spotřebitelů a dynamiku trhu. Využitím technologického pokroku, iniciativ v oblasti udržitelnosti a strategií založených na inovacích mohou pivovary podpořit růst, zvýšit konkurenceschopnost a nadále hrát vedoucí roli při utváření budoucnosti českého trhu s pivem. (<https://www.csas.cz/> [online] [cit. 2024-03-14])

Roky 2019 až 2022 představují pro český trh s pivem období odolnosti, adaptace a transformace. Přestože pivovary čelily výzvám, které přinesla pandemie COVID-19, prokázaly výdrž při překonávání krize a udržení svého provozu. Při pohledu do budoucnosti je pivovarnictví i nadále připraveno na další růst, který je poháněn závazkem ke kvalitě, inovacím a trvalému odkazu české pivovarnické tradice. (<https://www.csas.cz/> [online] [cit. 2024-03-14])

3.8 Představení společnosti Pivovary Lobkowicz Group (PLG)

3.8.1 Lobkowicz

Pivovar Lobkovic je jedním z nejstarších a nejvýznamnějších pivovarů v České republice a jeho historie je úzce spjata s rodem Lobkoviců, slavným českým šlechtickým rodem Počátky Lobkovickeho vinařství sahají až do 15. století. Historicky jeden z nejvlivnějších šlechtických rodů v Čechách, rod Lobkoviců, hrál důležitou roli v politickém, kulturním a hospodářském

životě regionu, včetně výroby piva Autorské právo bylo na šlechtických panstvích oblíbenou záležitostí a umožňovalo výrobu a prodej piva.

V průběhu staletí vlastnila rodina Lobkoviců několik pivovarů a koncesí. Jejich působení v pivovarnictví bylo nejen otázkou prestiže, ale také peněz. Stejně jako mnoho jiných královských rodů předávali své pivovarské podniky mistrům sládkům, kteří zajišťovali kvalitu piv vyráběných pod jejich jménem. Průmyslová revoluce a modernizace pivovarství přinesly v 19. století velké změny. Lobkovické pivovary se přizpůsobily novým technikám vaření piva, včetně přijetí spodního kvašení, což vedlo ke změnám ve výrobě a chuti piva.

Lobkovické pivovary, stejně jako mnoho jiných v celé Evropě, čelilo ve 20. století mnoha výzvám, včetně dvou světových válek, po nichž komunistický režim v Československu v roce 1948 znárodnil průmysl. Po pádu komunismu v roce 1989 a následné sametové revoluci mohla rodina Lobkowiczů začít získávat svůj majetek prostřednictvím restituce Tento proces byl dlouhý a náročný, ale nakonec se rodina Lobkowiczů začala vracet do pivovarnictví a znovu získala svůj majetek.

(<https://www.pivovary-lobkowicz.cz> [online] [cit. 2024-03-15])

Dnes je Pivovar Lobkowicz součástí skupiny Lobkowicz Group, která zastřešuje celou řadu průmyslových odvětví, včetně výroby piva. Pivovar se pyšní tím, že kombinuje tradiční postupy vaření piva s moderními technologiemi a vytváří tak rozmanitá piva. Stal se také turistickou atrakcí, která upozorňuje na bohatou historii pivovaru a na přínos rodiny k českému pivovarnictví. V současné době ve skupině PLG je 7 pivovarů.

Významnou novodobou událostí byl vstup společnosti na Burzu Cenných Papírů Praha, který se uskutečnil v roce 2014. 14. září 2015 se Společnost LAPASAN stala majoritním (79,4 %) vlastníkem PLG a na základě této skutečnosti učinila povinnou nabídku převzetí, jejíž závaznost skončila 15. ledna 2016. Společnost LAPASAN na základě povinné nabídky převzetí uzavřela smlouvy na celkem 2 181 683 akcií PLG, které představují 18,67% podíl na základním kapitálu a na hlasovacích právech v PLG. (<https://or.justice.cz> [online] [cit. 2024-03-14])

Na základě dodatečné nabídky převzetí, která byla uveřejněna dne 29. února 2016 a jejíž doba závaznosti skončila dne 30. května 2016, společnost LAPASAN zvýšila svůj podíl v PLG na 98,65 % (údaj ke dni 15. června 2016 - rozhodný den valné hromad).

Dne 22. června 2016 se na žádost majoritního akcionáře společnosti LAPASAN s.r.o. konala valná hromada PLG, která přijala usnesení o nuceném přechodu účastnických cenných papírů. Toto usnesení bylo zapsáno v OR 27. června 2016 a dle ust. § 385 odst. 1 zákona č. 90/2012

Sb., o obchodních korporacích, uplynutím 1 měsíce od zveřejnění tohoto zápisu (tedy 27. července 2016) přešlo vlastnické právo k předmětným účastnickým cenným papírům na společnost LAPASAN, v důsledku čehož se společnost LAPASAN stala jediným akcionářem PLG. Obchodování s akciemi společnosti bylo ukončeno k 26. července 2016.

Další významnou novodobou událostí je přesun činnosti nákupu piva z produkce vlastněných pivovarů a jeho prodej ke konečným zákazníkům, a to od roku 2016. Do této doby tuto činnost vykonávala dceřiná společnost Pivovary Lobkowicz, a.s. Finanční postavení společnosti za rok 2021 a 2020 je zřejmé z účetní závěrky za rok 2021.

Na počátku roku 2020 byla potvrzena existence koronaviru způsobujícího nemoc COVID-19, kdy tato situace způsobila narušení mnoha podnikatelských a hospodářských aktivit nejen v České republice, ale na celém světě. Společnost učinila nezbytné kroky ke snížení dopadu této situace na výsledky hospodaření, kdy v souvislosti s uzavřením stravovacích zařízení přestala stáčet pivo do KEG sudů (15 l, 30 l a 50 l) a primárně stáčela do lahví a plechovek. Byla přijata i jiná provozní a personální opatření ke snížení nákladů po dobu sníženého odbytu. K řešení případného deficitu v likviditě společnosti přislíbil přispět akcionář formou půjčky, či schválením externího financování. (<https://or.justice.cz> [online] [cit. 2024-03-14])

Koncem února 2022 pokračující politické napětí mezi Ruskem a Ukrajinou eskalovalo v konflikt s vojenskou invazí Ruska na Ukrajinu. Celosvětovou reakcí na ruské porušení mezinárodního práva a agresi vůči Ukrajině bylo uvalení rozsáhlých sankcí a omezení podnikatelské činnosti skupiny PLG. Celkový dopad posledního vývoje se projevil zvýšenou volatilitou na finančních a komoditních trzích a dalšími důsledky pro ekonomiku. Společnost posoudila přímá podnikatelská rizika zahrnující nepříznivé dopady ekonomických sankcí uvalených na Rusko, přerušení podnikání (včetně dodavatelských řetězců), zvýšený výskyt kybernetických útoků, riziko porušení právních a regulatorních pravidel a mnoho dalších, a vyhodnotila, že jejich přímý vliv na společnost je markantní pouze v obchodní a nákladové oblasti.

Společnost přerušila od března 2022 obchodní kontakty a výrazné vývozy do Ruska a Běloruska. Navýšení nákladů pro Společnost je důsledkem zvyšování cen energií a snížení dostupnosti některých komodit. Uvedené skutečnosti jsou podkladem k úpravě cenové politiky Společnosti. PLG monitoruje případná rizika přerušení dodávek energií a připravuje varianty krizových plánů provozu výroby všech pivovarů. V Evropě během roku 2022 došlo k významným změnám jak v politické, tak ekonomické sféře. České ekonomika v této době zažívala i kvůli propojení s ekonomikou Evropskou zazívala turbulentní období, které se

projevilo i na vysokém růstu inflace. Vysoká inflace negativně ovlivňuje koupěschopnost obyvatelstva a navyšuje nákladovost výroby produktu. Uvedená vlivy se se projeví na tržbách a fungování společnosti. Největším negativním dopadem však byla nemožnost exportu do určitých zemí

3.8.2 Pivovar Protivín

Historie toho pivovaru sahá až do 16. století, ze kterého o něm máme první písemné zmínky, Po celou dobu existence, pivovar patří k nejvýznamnějším v naší republice. Roku 1711 byl pivovar koupen rodem Schwarzenbergů, kteří ho vlastnili déle než dvě století. Během této doby došlo k renovaci a vybudování varny s měděnými kotly a mladinové pánve v netradičním tvaru čtverce. V těchto prostorech se pivo Platan vaří dodnes. Zajímavostí je že svůj název pivo získalo od platanové aleje lemující příjezdovou cestu k pivovaru.

Platan má širokou nabídku piv, od klasických ležáků až po inovativní sezónní nabídky. Jeho piva jsou známa svojí hlubokou chutí, které vyžaduje řemeslnou zručnost sládků. Tyto vlastnosti se staly synonymy českého pivovarnictví. Základem pro výraznou chuť je vysoce kvalitní voda z hlubinných vrtů, žatecký chmel a kvalitní český slad. Dlouholetá historie a původní receptury, které se používají více jak 400 let. Při pohledu do budoucnosti se Platan i nadále snaží o dokonalost, udržitelnost a oslavu české pivní kultury. (<https://www.pivo-platan.cz> [online] [cit. 2024-03-15])

3.8.3 Pivovar Jihlava

Pivovar Ježek se v průběhu své historie vyrovnával se složitostí měnící se politické situace, ekonomickými změnami a vývojem spotřebitelských preferencí. Odolnost pivovaru potvrzuje jeho schopnost zachovávat tradiční metody vaření piva a zároveň zavádět moderní postupy pro zvýšení kvality a efektivity. Přejít od lokální pivovarské stálice k modernímu výrobcí byl především velkými investicemi do technologií, rozšířením sortimentu a zaměřením na postupy udržitelnosti, což dokazuje přizpůsobivost pivovaru a jeho závazek vůči budoucím generacím milovníků piva. Pivovar Ježek se může pochlubit nabídkou piv, která uspokojí nejrůznější chutě, od klasických českých ležáků až po moderní módu. V reakci na nový trend speciálních piv se Ježek pustil i do sezónních speciálních piv, která mohou zahrnovat cokoli od sladkých tmavých piv až po nové várky vyrobené z místních surovin a experimentálních chutí. (<https://www.pivo-jezek.cz> [online] [cit. 2024-03-15])

3.9 Finanční analýza

Všechna finanční rozhodnutí by za každých okolností měla vycházet z provedené finanční analýzy, která by měla být zhotovena tak, aby úroveň jejího provedení odpovídala důležitosti řešeného problému. Finanční analýza umožňuje managementu reagovat na finanční situaci podniku, která se neustále vyvíjí. Pomocí ní vyvozují důležité závěry, které mají dopad na budoucí směřování podniku. Odpovídá na otázky, které by se měly v budoucnu řešit, kde má podnik mezery, čemu by měl předcházet či naopak, kde je vše v pořádku, kde se všechny cíle podařilo splnit. Těžko by se tedy hledal manažer, který by nečerpal poznatky z finanční analýzy. (Marek, 2006, str.22)

Výsledky finanční analýzy nemusí ovšem sloužit pouze pro potřeby nejvyššího managementu firmy. Informace z ní mohou čerpat i ostatní osoby, které jsou jinak spjaty s podnikem nebo by se v něm chtěly nějakým způsobem angažovat. Mohou to být uživatelé provázání s firmou hospodářsky, ekonomicky či uvažující nad majetkovým vstupem. I obyčejného zaměstnance může zajímat, v jaké finanční situaci se podnik, ve kterém pracuje, nachází. (Knápková a kol., 2006, str.17)

Dá se tedy říci, že závěry plynoucí z provedené finanční analýzy mohou zajímat opravdu rozsáhlou škálu uživatelů od vlastníků, přes zaměstnance až po osoby, které s podnikem nejsou nijak spojeny. Například potenciální investoři, odborná veřejnost či konkurence zjišťující, jak se daří ostatním a jak toho dosahují (Knápková a kol., 2006, str.18)

3.10 Absolutní ukazatele

Absolutní ukazatele ve finanční analýze slouží k analyzování vývojových trendů. Tento proces se může rozdělit na dvě techniky. V horizontální analýze se uplatňují výpočty různých rozdílů a indexů. Vertikální analýza využívá procentní rozbory. Důležitým faktem je, že k těmto technikám se používají data v absolutní formě. Z finančních výkazů se získávají jak veličiny stavové, tak i tokové. Využije se tedy rozvaha, respektive výkaz zisků a ztrát a přehled o peněžních tocích. (Kislingerová, 2010, str. 79-96)

3.10.1 Vertikální analýza

Při použití vertikální analýzy je cílem zjistit, jak se jednotlivé položky z výkazů podílí na bilanční sumě či na celkových výnosech. Záleží, jaký výkaz analyzujeme. (Kislingerová, 2010, str. 79-96)

3.10.2 Horizontální analýza

Pokud se rozebírá horizontální struktura účetních výkazů, znamená to, že se zjišťují změny jednotlivých položek v čase. O kolik jednotek či o kolik procent se změnily jednotlivé položky za daný časový úsek. Za časový úsek se dají brát dvě nebo několik po sobě jdoucích období. (Kislingerová, 2010, str. 79-96)

3.11 Rozdílové ukazatele

Další samostatnou skupinu tvoří rozdílové ukazatele, které se ovšem dají považovat i jako absolutní. Jak říká název, vypočítají se jako rozdíl hodnoty položky z aktiv a hodnoty položky z pasiv. Nejčastěji se používají k analýze likvidity podniku. Patří mezi ně například čistý pracovní kapitál nebo čisté pohotové prostředky. (<https://managementmania.com/cs> [online]. [cit. 2024-03-15])

3.11.1 Pracovní kapitál

Pracovní kapitál udává rozdíl oběžných aktiv proti krátkodobým závazkům a krátkodobým bankovním úvěrům.

**Pracovní kapitál (PK) = oběžná aktiva (OA) – dlouhodobé pohledávky (DPoh)
krátkodobé závazky (KZ) – krátkodobé bankovní úvěry (KBÚ)**

Vyjadřuje, kolik zbude provozních prostředků po tom, co se uhradí všechny krátkodobé závazky a bankovní úvěry. Ideální hodnota je kladná, ovšem ne nijak vysoká, aby nevznikaly další náklady na financování z dlouhodobých zdrojů. (<https://managementmania.com/cs> [online]. [cit. 2024-03-14])

3.11.2 Poměrové ukazatele

Poměrová analýza, na rozdíl od předchozích, nesleduje již vývoj jedné veličiny, ať v čase nebo k jedné agregátní veličině, ale vzájemně mezi sebou poměruje jednotlivé položky z výkazů. To naznačuje, jak je na tom společnost po finanční stránce v širších souvislostech. Ukazatele se slučují do soustav podle toho, z jaké perspektivy zdraví společnosti zkoumají. Logicky podnik musí být rentabilní, což požadují hlavně vlastníci. Nicméně musí být i dostatečně likvidní nebo přiměřeně zadlužený. (Kislingerová, 2008, str. 29)

3.11.3 Ukazatele rentability

Ukazatele rentability nebo také ukazatele výnosnosti či návratnosti ukazují efekt, jakého bylo dosaženo vložením kapitálu do daného podnikání. Je to pravděpodobně nejsledovanější ukazatel. Všechny tyto ukazatele mají podobnou interpretaci, jelikož říkají, kolik jednotek zisku připadá na hodnotu určitého jmenovatele ve zlomku. (<https://cashbot.cz> [online] [cit. 2024-03-14])

$$\text{Obecný vzorec platí: } \mathbf{Rentabilita} = \frac{\mathbf{Výnos}}{\mathbf{Vložený kapitál}}$$

Při výpočtu ukazatelů rentability se musí rozlišovat několik druhů zisku a pracovat s nimi jednotlivě. Prvním je hospodářský výsledek za účetní období neboli zisk po zdanění (Z), po přičtení daně z příjmů za mimořádnou a běžnou činnost vznikne zisk před zdaněním (ZD). V součtu s nákladovými úroky dává zisk před úroky a zdaněním (ZUD), po započtení odpisů zisk před úroky, odpisy a zdaněním (ZOUD). (Kislingerová, 2010, str. 54)

Klíčovým ukazatelem je rentabilita celkového kapitálu (ROA). Dává do poměru zisk před úroky a zdaněním (ZUD) a celková aktiva (A). Neřeší, zda tato aktiva byla financována z kapitálu majitelů či z cizího kapitálu. Používá se několik konstrukcí tohoto ukazatele, (Kislingerová, 2010, str. 97-102)

$$\text{přičemž nejobecnější tvar je: } \mathbf{RCK} = \frac{\mathbf{ZUD}}{\mathbf{A}}$$

Rentabilita vlastního kapitálu (ROE) se zaměřuje na to, co do podniku investovali akcionáři či společníci. Měří, kolik čistého zisku (Z) vyprodukuje jedna koruna investovaná majiteli.

Do vlastního kapitálu (VK) se řadí základní kapitál, fondy ze zisku, zisk běžného období či emisní ážio. (Kislingerová, 2010, str. 97-102)

Jehož nejpoužívanější vzorec vypadá následovně: $RVK = \frac{Z}{VK}$

Z rentability tržeb (ROS) se dají odhadnout i situace v jiných oblastech. Pokud jsou problémy u tohoto ukazatele, dají se předpokládat problémy i jinde. V praxi se v čitateli používá buď čistý zisk, poté se hovoří o čisté ziskové marži, nebo zisk před úroky a zdaněním, poté vzniká provozní zisková marže. (Kislingerová, 2010, str. 97-102)

Vzorec pro ROS (RTr) vypadá následovně: $RTr = \frac{ZUD}{Tržby}$

3.11.4 Ukazatele likvidity

Likvidita je nezbytná pro existenci podniku. Udává, zda je podnik schopen financovat své potřeby, tedy zda dokáže přeměnit svůj majetek na prostředky, jež je možné použít k úhradě závazků.¹³ Je trochu v rozporu s rentabilitou, jelikož část prostředků musí být likvidních ve formě třeba peněz na účtu či v zásobách, což snižuje výnosnost kapitálu. (Kislingerová, 2010, str. 103)

Běžná likvidita (BL) udává hodnotu, kolikrát krátkodobá aktiva pokryjí krátkodobé závazky podniku. Pozornost má tedy ze strany věřitelů, kteří vidí, kolik prostředků podnik získá, pokud promění svá krátkodobá aktiva v peníze. Existuje více pohledů, které tvrdí, jaké hodnoty má tento ukazatel dosahovat. V zásadě by vždy měla být vyšší jak 1, nejlépe, aby se pohybovala v rozmezí 1,5 - 2,5. (<https://is.muni.cz> [online] [cit. 2024-03-15])

$$\text{Běžná likvidita} = \frac{\text{oběžná (krátkodobá) aktiva}}{\text{krátkodobé závazky}}$$

Pohotová likvidita (PL) se hojně využívá v situaci, kdy je snaha vyloučit z výpočtu zásoby (Zás), jakožto nejméně likvidní část oběžných aktiv. Doporučená ideální hodnota se pohybuje mezi 0,7 až 1,0, konzervativně až 1,5. (<https://is.muni.cz> [online] [cit. 2024-03-15])

$$\text{Pohotov likvidita} = \frac{\text{obžn aktiva - zásoby}}{\text{krtkodob závazky}}$$

Dále se využívá ukazatel okamžit likvidita (OL)). U okamžit likvidity se zvažíjí i krtkodob cenné papíry. Tyto ukazatele využívají nejlikvidnější složky aktiv. (<https://is.muni.cz> [online] [cit. 2024-03-15])

$$\text{Okamžit likvidita} = \frac{\text{peněžní prostř. + krtkodob fin. majetek}}{\text{okamžit splatn závazky}}$$

3.11.5 Ukazatele zadluženosti

Zadluženost řik, zda podnik využívá k financování svých aktivit i jin než vlastní zdroje. Využívání cizích zdrojů ovlivňuje další faktory, jako vynosnost kapitálu a riziko podnikání. V praxi podniky využívájí, jak vlastní, tak i cizí kapitál. Motivem pro financování aktivit podniku cizími zdroji může být jeho relativn niží cena a fakt, že při použit pouze vlastního kapitálu se snižuje celkov vynosnost vloženého kapitálu. (Marek, 2006, str.284)

$$\text{Celkov zadluženost} = \frac{\text{cizí kapitál}}{\text{celkov aktiva}}$$

Koeficient zadluženosti, míra zadluženosti – roste exponenciln až k ∞ (celkov zadluženost roste linern až do 100 %) (<https://is.muni.cz> [online] [cit. 2024-03-15])

$$\text{Koeficient zadluženosti} = \frac{\text{cizí kapitál}}{\text{vlastní kapitál}}$$

4 Vlastní práce

4.1 Vertikální a horizontální analýza 2

Tabulky, které jsou uvedeny v segmentu níže obsahují přehled významných položek z konsolidovaných účetních uzávěrek skupiny PLG v období od roku 2019 do roku 2022

4.1.1 Vertikální analýza aktiv

Tabulka 1 Vertikální analýza aktiv PLG

	AKTIVA	2019	2020	2021	2022
Označení	Aktiva Celkem	100,00 %	100,00 %	100,00 %	100,00 %
B.	Stálá aktiva	64,34 %	68,18 %	67,18 %	68,16 %
B. I.	Dlouhodobý nehmotný majetek	0,42 %	0,44 %	0,40 %	0,45 %
B. II.	Dlouhodobý hmotný majetek	7,80 %	6,80 %	5,82 %	4,57 %
B. II. 1.	Pozemky a Stavby	0,07 %	0,06 %	0,05 %	0,06 %
B. II. 2.	Hmotné movité věci a jejich soubory	7,17 %	6,74 %	5,77 %	4,51 %
B. III.	Dlouhodobý finanční majetek	56,12 %	60,93 %	60,96 %	63,15 %
C.	Oběžná aktiva	32,91 %	29,80 %	31,30 %	30,51 %
C. I.	Zásoby	4,81 %	5,24 %	4,21 %	4,32 %
C. I. 1.	Materiál	3,40 %	3,89 %	2,97 %	3,05 %
C. I. 3.	Výrobky a zboží	1,41 %	1,35 %	1,24 %	1,27 %
C. II. 2.	Krátkodobé pohledávky	26,95 %	23,68 %	26,38 %	25,30 %
C. II. 2. 1.	Pohledávky z obchodních vztahů	12,17 %	7,45 %	10,30 %	7,90 %
C. II. 2. 2.	Pohledávky – ovládaná nebo ovládající osoba	8,37 %	10,57 %	10,22 %	11,40 %
C. II. 2. 4. 4.	Krátkodobé poskytnuté zálohy	4,96 %	5,41 %	5,67 %	5,82 %
C. IV.	Peněžní prostředky	1,16 %	0,87 %	0,71 %	0,89 %
D.	Časové rozlišení	2,75 %	2,03 %	1,52 %	1,33 %

Zdroj: (<https://or.justice.cz> [online] [cit. 2024-03-14]) Vlastní zpracování

Během sledovaného období můžeme pozorovat průběžný nárůst aktiv ve formě dlouhodobých cenných papírů, z hodnoty 56,12 % v roce 2019 na 63,15 % v roce 2022.

Z oběžných aktiv největší podíl mají krátkodobé pohledávky s více jak jednou čtvrtinou celých aktiv PLG.

Zásoby podniku se po dobu sledovaného období mírně kolísají ale vše v rozmezí 1 % bodu.

Většinový podíl ze zásob připadá materiálu, do kterého můžeme řadit vše od marketingových vzorků jako jsou pojmenované sklenice, nebo i obalový materiál jako lahve, sudy nebo basy.

4.1.2 Vertikální analýza pasiv

Tabulka 2 Vertikální analýza pasiv PLG

	PASIVA	2019	2020	2021	2022
Označení	Pasiva Celkem	100,00 %	100,00 %	100,00 %	100,00 %
A.	Vlastní kapitál	-0,62 %	-16,14 %	5,19 %	30,39 %
A. I. 1	Základní kapitál	157,38 %	173,63 %	178,11 %	175,79 %
A. D	Ážio a kapitálové fondy	-51,68 %	-57,99 %	-27,81 %	81,71 %
A. IV.	Výsledek hospodaření minulých let	-89,57 %	-117,30 %	-135,18 %	-219,76 %
A. V.	Výsledek hospodaření běžného účetního období	-16,75 %	-14,48 %	-9,93 %	-7,36 %
B. + C.	Cizí zdroje	100,58 %	116,12 %	94,78 %	69,57 %
B.	Rezervy	1,60 %	2,19 %	2,98 %	1,96 %
C. II.	Krátkodobé závazky	98,97 %	113,93 %	91,80 %	67,60 %
C. II. 2.	Závazky k úvěrovým institucím	6,44 %	5,41 %	12,57 %	10,31 %
C. II. 3.	Krátkodobé přijaté zálohy	5,99 %	1,87 %	4,48 %	4,38 %
C. II. 4	Závazky z obchodních vztahů	40,31 %	43,76 %	41,54 %	46,22 %
C. II. 7.	Závazky – ovládaná nebo ovládající osoba	37,20 %	59,60 %	2,95 %	1,90 %
C. II. 8.	Závazky – ostatní	4,46 %	3,29 %	3,69 %	4,79 %
D.	Časové rozlišení pasiv	0,04 %	0,02 %	0,02 %	0,04 %

Zdroj: (<https://or.justice.cz> [online] [cit. 2024-03-14]) Vlastní zpracování

Z Výsledku hospodaření za běžné účetní období (A.V.) můžeme vidět, že podnik je po celou dobu sledovaného období ztrátový, ale s pozitivní tendencí ke zlepšení.

Negativní výsledky hospodaření řeší PLG převáděním ztrát do dalšího účetního období, kde v roce 2022 tato částka činila 2,3 mld. Kč.

Základní kapitál po celou dobu sledování zůstal stejný a to 1,87 mld. Kč. Tato částka je neměnná již od 7.4.2014 kdy bylo na základě rozhodnutí valné hromady navýšeno z 2 mil. Kč.

4.1.3 Horizontální analýza aktiv

Tabulka 3 Horizontální analýza aktiv PLG

	AKTIVA	19/20	20/21	21/22
Označení	Aktiva Celkem	-9,36 %	-2,52 %	1,32 %
B.	Stálá aktiva	-3,95 %	-3,94 %	2,79 %
B. I.	Dlouhodobý nehmotný majetek	-5,02 %	-10,78 %	11,95 %
B. II.	Dlouhodobý hmotný majetek	-20,90 %	-16,64 %	-20,45 %
B. II. 1.	Pozemky a Stavby	-19,98 %	-25,12 %	28,60 %
B. II. 2.	Hmotné movité věci a jejich soubory	-14,73 %	-16,56 %	-20,84 %
B. III.	Dlouhodobý finanční majetek	-1,58 %	-2,47 %	4,95 %
C.	Oběžná aktiva	-17,95 %	2,41 %	-1,25 %
C. I.	Zásoby	-1,21 %	-21,67 %	3,84 %
C. I. 1.	Materiál	3,68 %	-25,55 %	3,91 %
C. I. 3.	Výrobky a zboží	-12,99 %	-10,52 %	3,66 %
C. II. 2.	Krátkodobé pohledávky	-20,34 %	8,57 %	-2,83 %
C. II. 2. 1.	Pohledávky z obchodních vztahů	-44,52 %	34,78 %	-22,25 %
C. II. 2. 2.	Pohledávky – ovládaná nebo ovládající osoba	14,41 %	-5,77 %	13,10 %
C. II. 2. 4. 4.	Krátkodobé poskytnuté zálohy	-1,04 %	2,25 %	3,85 %
C. IV.	Peněžní prostředky	-31,80 %	-20,25 %	27,18 %
D.	Časové rozlišení	-33,18 %	-27,07 %	-11,11 %

Zdroj: (<https://or.justice.cz> [online] [cit. 2024-03-14]) Vlastní zpracování

Z meziročního rozdílu lze odvodit, že celková suma aktiv za sledované období z počátku klesla o téměř 10 % a poté si udržovala stabilní hodnotu. Důvodem pro takové rapidní snížení celkové sumy byla fúze dvou pivovarů jejich následný zánik.

V rozdílu mezi lety 2020 a 2021 můžeme vidět velký procentuální pokles v zásobách. Ten je způsobený počátkem pandemie a likvidací reklamních materiálů jako jsou například sklenice, sudy, letáky a další.

Další vliv pandemie můžeme vidět na krátkodobých pohledávkách kde došlo k poklesu o 44,52 %. To může být způsobeno ukončením smluv s restauračními zařízeními, které musely kvůli vládním nařízením omezit provoz.

4.1.4 Horizontální analýza pasiv

Tabulka 4 Horizontální analýza pasiv PLG

	PASIVA	19/20	20/21	21/22
Označení	Pasiva Celkem	-9,36 %	-2,52 %	1,32 %
A.	Vlastní kapitál	2270,45 %	-131,35 %	493,17 %
A. I. 1	Základní kapitál	0,00 %	0,00 %	0,00 %
A. D	Ážio a kapitálové fondy	1,72 %	-53,25 %	-397,69 %
A. IV.	Výsledek hospodaření minulých let	18,70 %	12,34 %	64,71 %
A. V.	Výsledek hospodaření běžného účetního období	-21,66 %	-33,14 %	-24,96 %
B. + C.	Cizí zdroje	4,65 %	-20,43 %	-25,64 %
B.	Rezervy	23,82 %	32,84 %	-33,29 %
C. II.	Krátkodobé závazky	4,34 %	-21,45 %	-25,39 %
C. II. 2.	Závazky k úvěrovým institucím	-23,88 %	126,47 %	-16,88 %
C. II. 3.	Krátkodobé přijaté zálohy	-71,75 %	133,89 %	-0,99 %
C. II. 4	Závazky z obchodních vztahů	-1,60 %	-7,46 %	12,72 %
C. II. 7.	Závazky – ovládaná nebo ovládající osoba	45,23 %	-95,17 %	-34,75 %
C. II. 8.	Závazky – ostatní	-33,16 %	9,22 %	31,74 %
D.	Časové rozlišení pasiv	-46,95 %	-1,53 %	71,60 %

Zdroj: (<https://or.justice.cz> [online] [cit. 2024-03-14]) Vlastní zpracování

Dále také můžeme pozorovat postupné snižování cizích zdrojů, prvně mezi lety 20/21 o 20,43 % a mezi lety 21/22 o dalších 25,64 %. To napovídá pozvolnému ozdravování podniku. Také mezi lety 21/22 došlo k navýšení podílu položky „Ážio a kapitálové fondy“ o téměř 400 %

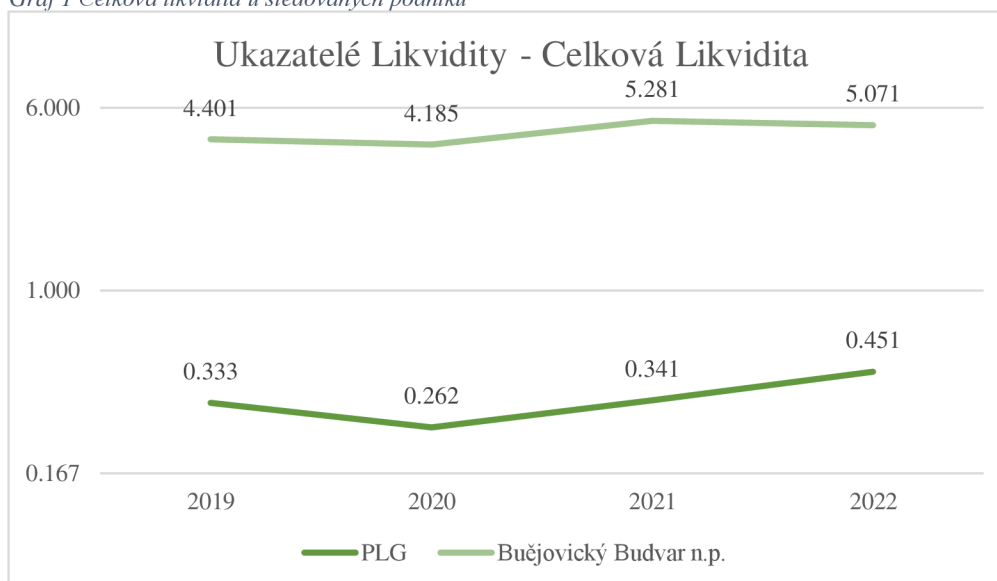
4.2 Analýza poměrových ukazatelů

V této části bylo provedena analýza poměrových ukazatelů likvidity, zadluženosti a rentability pro pivovar Lobkowicz. Tyto údaje byly následně porovnány s Budějovickým budvarem, protože mají alespoň trochu podobný podíl na trhu s pivem v ČR (6,6 % PLG a 9,2 % BB). (<https://neviditelnypes.lidovky.cz> [online] [cit. 2024-03-15])

4.2.1 Ukazatele likvidity

Celková likvidita

Graf 1 Celková likvidita u sledovaných podniků



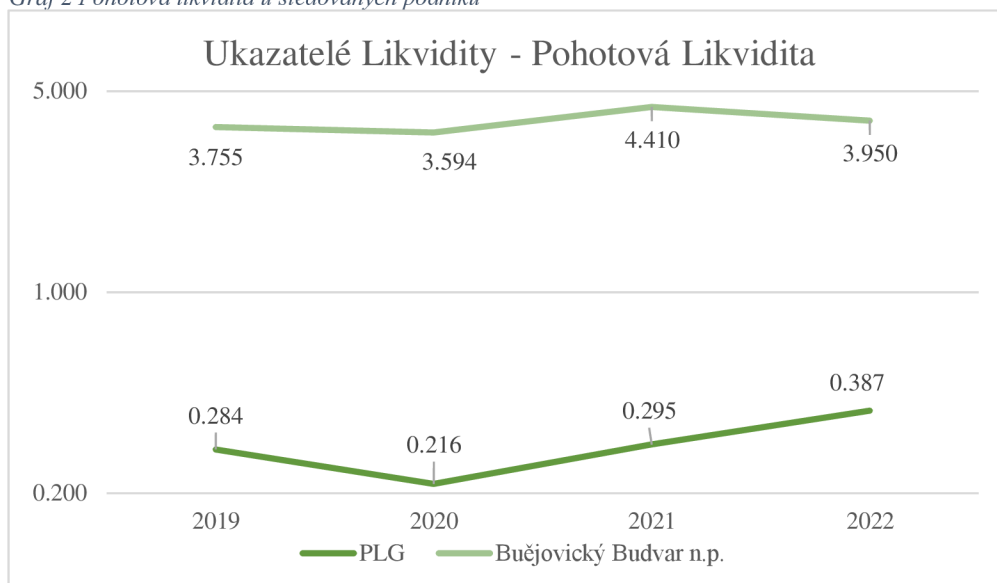
Zdroj: Vlastní zpracování

Běžná hodnota celkové likvidity leží mezi 1,5 a 2,5 – podnik je poté považován za dostatečně likvidní. Je důležité, aby v případě nižších výsledků podnik dosáhl minimálně hodnoty 1,0.

Skupina PLG vykazuje po celé sledované období likviditu pod doporučenou minimální hodnotu 1,5. To naznačuje platební neschopnost. Ta se nám potvrdí, pokud se podíváme na Oběžná aktiva, která nám nepokrývají Krátkodobé pohledávky. Pivovar Lobkowicz se nepřibližuje spodní hranici likvidity ani u Pohotové či Okamžité likvidity, jak je vidět na grafech níže.

Budvar po celé zkoumané období naopak výrazně překračuje doporučenou hranici 2,5. Stejná trend překročení maximální hodnoty můžeme vidět na grafech níže. To znamená že vlastní vysoký peněžní majetek, ať už na účtech v bankách anebo prostřednictvím krátkodobých cenných papírů.

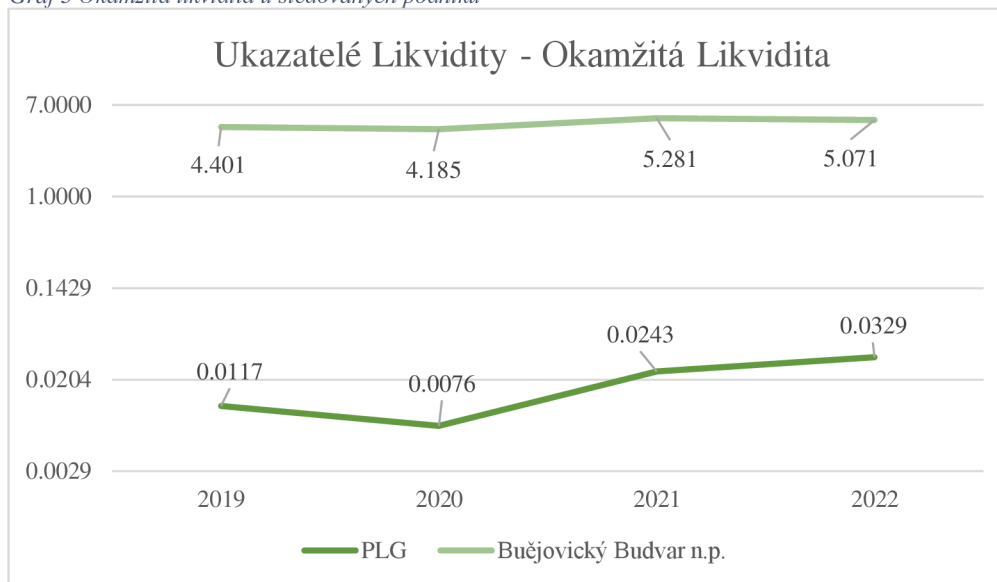
Graf 2 Pohotová likvidita u sledovaných podniků



Zdroj: Vlastní zpracování

V grafu pohotové likvidity by se hodnoty mely pohybovat v rozmezí od 1 - 1,5. (<https://is.muni.cz> [online] [cit. 2024-03-15])

Graf 3 Okamžitá likvidita u sledovaných podniků



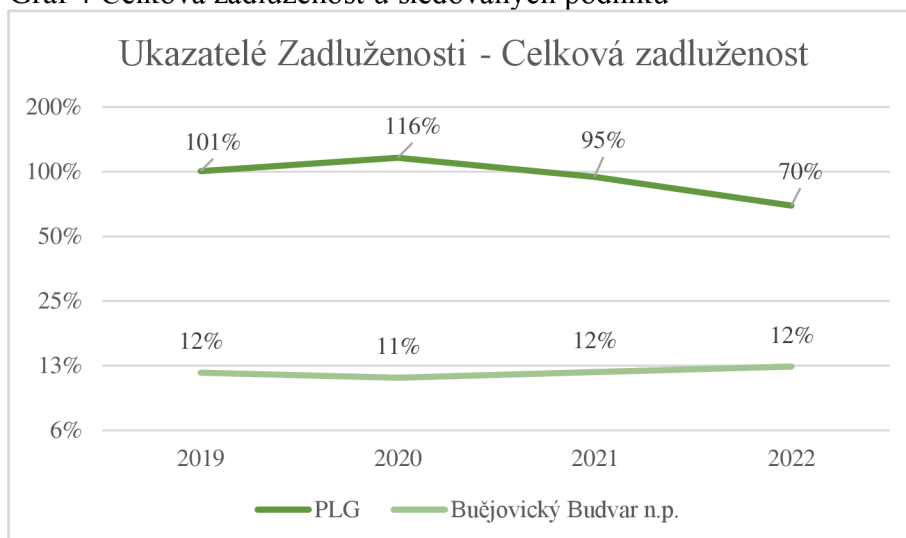
Zdroj: Vlastní zpracování

Pro okamžitou likviditu jsou doporučené hodnoty 0,2 - 0,5. (<https://is.muni.cz> [online] [cit. 2024-03-15])

4.2.2 Ukazatele zadluženosti

Celková zadluženost

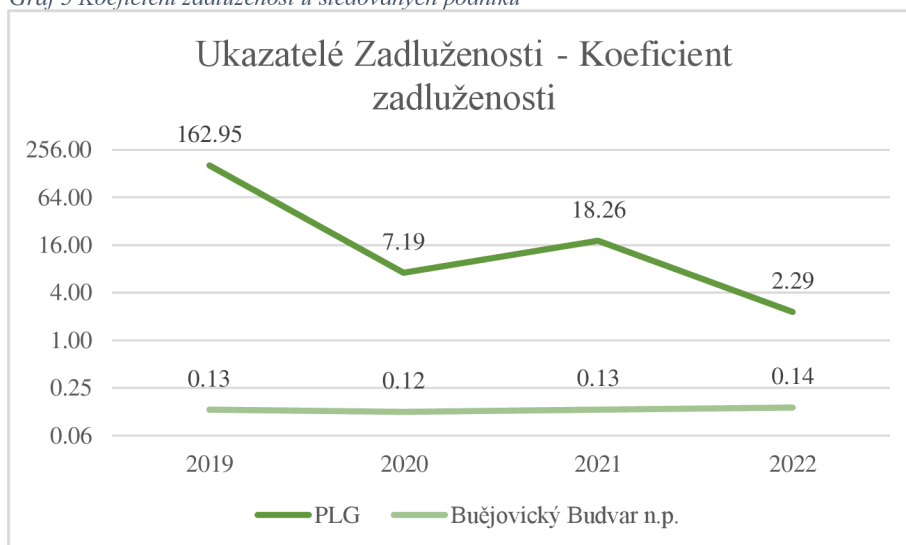
Graf 4 Celková zadluženost u sledovaných podniků



Zdroj: Vlastní zpracování

U Buřjovického Budvaru můžeme vidět zdravou úroveň zadlužení která neroste, což podniku zajiřtuje stabilitu. Naopak u PLG vidíme zadlužení, které se v období od 2019–2020 pohybuje nad 100 %. To bylo způsobeno tím, že vlastníci vkládali vlastní zdroje do podniku formami půjček, místo zvyšování vlastního kapitálu. V posledních dvou letech však dochází ke sniřzování dluhu. Vyřší hodnoty jako ty, kterých dosahuje PLG, jsou negativními ukazateli pro potencionální nové poskytovatele půjček. Doporučená celková zadluženost by s měla pohybovat v rozmezí 30 % - 60 %. (<https://fistro.cz> [online] [cit. 2024-03-15])

Graf 5 Koefficient zadluženost u sledovaných podniků



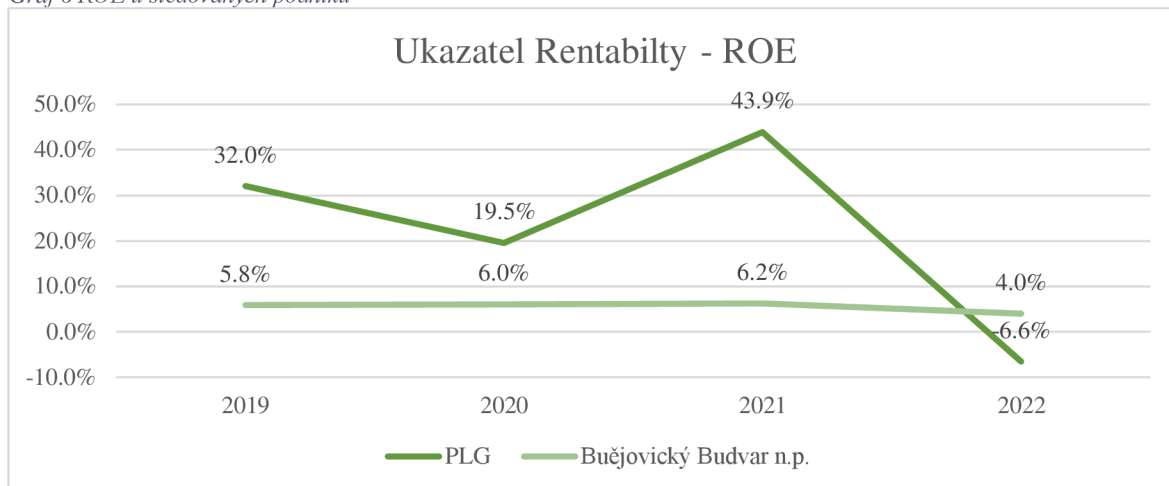
Zdroj: Vlastní zpracování

Pro část grafu patřící PLG vidíme, že dochází k poklesu hodnot což v praxi znamená snižování cizích zdrojů. U BB víme konstantě hodnoty s minimálními změnami.

4.2.3 Ukazatele rentability

ROE

Graf 6 ROE u sledovaných podniků



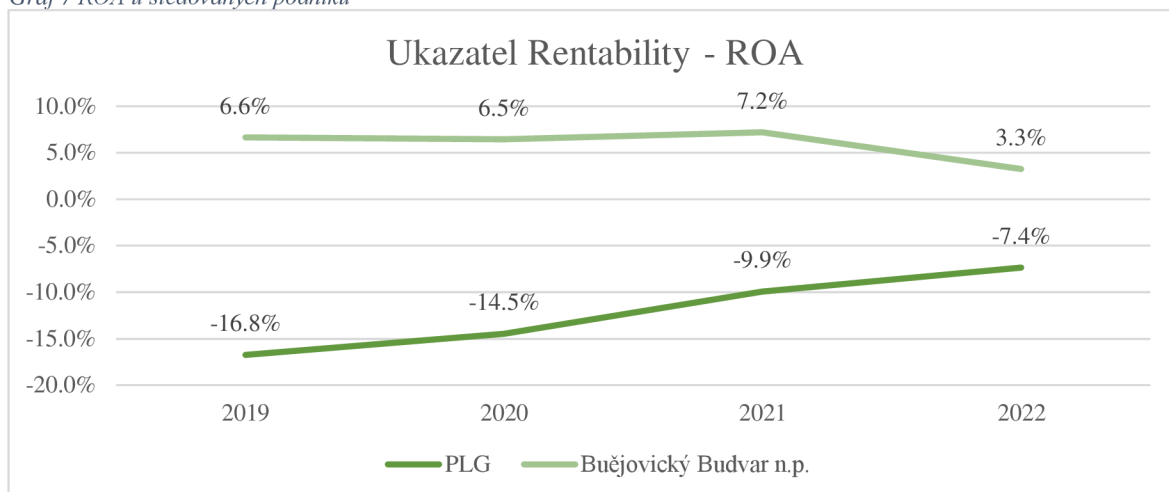
Zdroj: Vlastní zpracování

Hodnoty u ukazatel ROE by se měli pohybovat okolo 8 %, ale tento údaj se může výrazně lišit odvětví od odvětví. Jiná průměrná ROE může být v energetickém průmyslu a jiná ve finančním odvětví, proto he neberme v potaz. (<https://finex.cz> [online] [cit. 2024-03-14])

U skupiny PLG můžeme vidět velký skok mezi lety 2021 a 2022, která je způsobený navýšením vlastního kapitálu. To si můžeme ověřit v tabulce 4.

ROA

Graf 7 ROA u sledovaných podniků

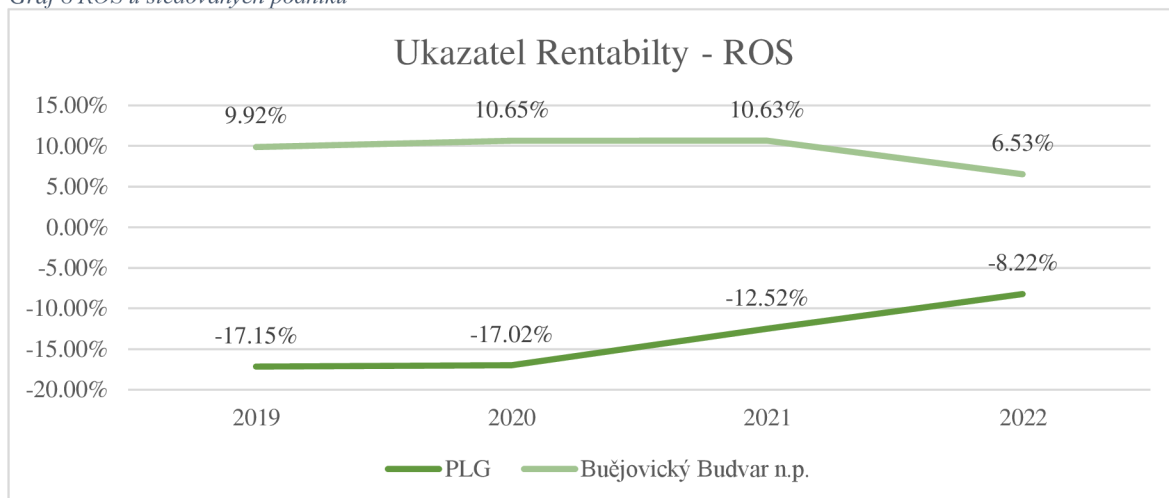


Zdroj: Vlastní zpracování

Za dobrou rentabilitu aktiv se obecně považuje hodnota nad 5 % a za vynikající nad 20 %. ROA by se však vždy měla porovnávat mezi podniky ve stejném odvětví, například ROA u firem zaměřených na služby, jako jsou banky, bude výrazně vyšší než ROA u kapitálově náročných společností, jako jsou stavební společnosti nebo podniky poskytující veřejné služby. U PLG si může povšimnout pozitivního a stabilního trendu vývoje hodnoty ROE a pokud se společnosti bude nadále dařit kladných hodnot by měla dosáhnout v blízké budoucnosti. Naopak u BB se pouze v posledním roce měření likvidita podniku snížila oproti letům předchozím.

ROS

Graf 8 ROS u sledovaných podniků



Zdroj: Vlastní zpracování

Čím vyšší je rentabilita tržeb, tím je lepší situace v podniku z hlediska produkce. S vyšší hodnotou rostou přírůstky zisku. Hodnota ROS by se vždy měla pohybovat na 10 %. To platí u Budvaru v prvních třech letech sledovaného období U Pro PLG platí kladný stoupající trend, který značí zvyšující sílu produkce.

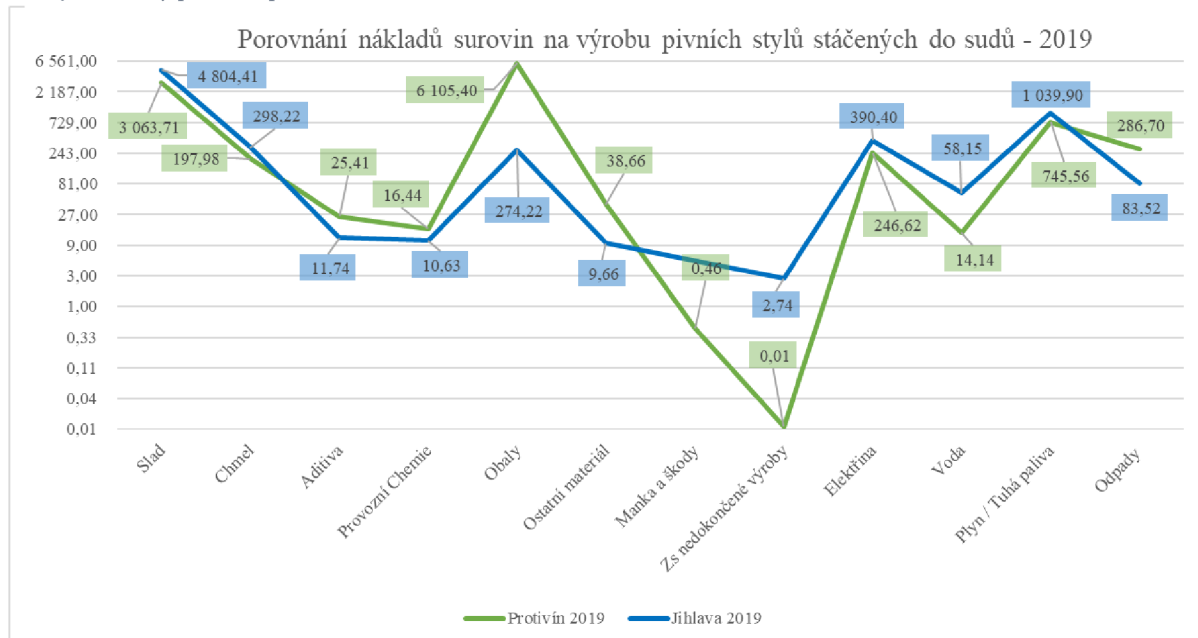
4.3 Porovnání nákladů na výrobu pív stáčených do sudů

V této části práce jsem se podrobněji zaměřil na náklady spojené s výrobou pív z pivovaru Protivín a Jihlava. V tabulkách níže jsou porovnání náklady na nákup chmele, sladů, aditiv, chemických složek potřebných na výrobu piva, ale také obaly, jejichž vyšší cena je odůvodněna výběrem nákladů pro piva stáčená do KEG sudů velikostí 15 l, 30 l a 50 l, které jsou násobně dražší než skleněné láhve nebo plechovky.

Také jsou v grafech uvedeny náklady na provoz výroby jako je elektřina, plyn, voda a odpady

Všechny grafy v tomto segmentu obsahují hodnoty, které jsou uvedeny v tisících Kč

Graf 9 Náklady pivovarů pro rok 2019



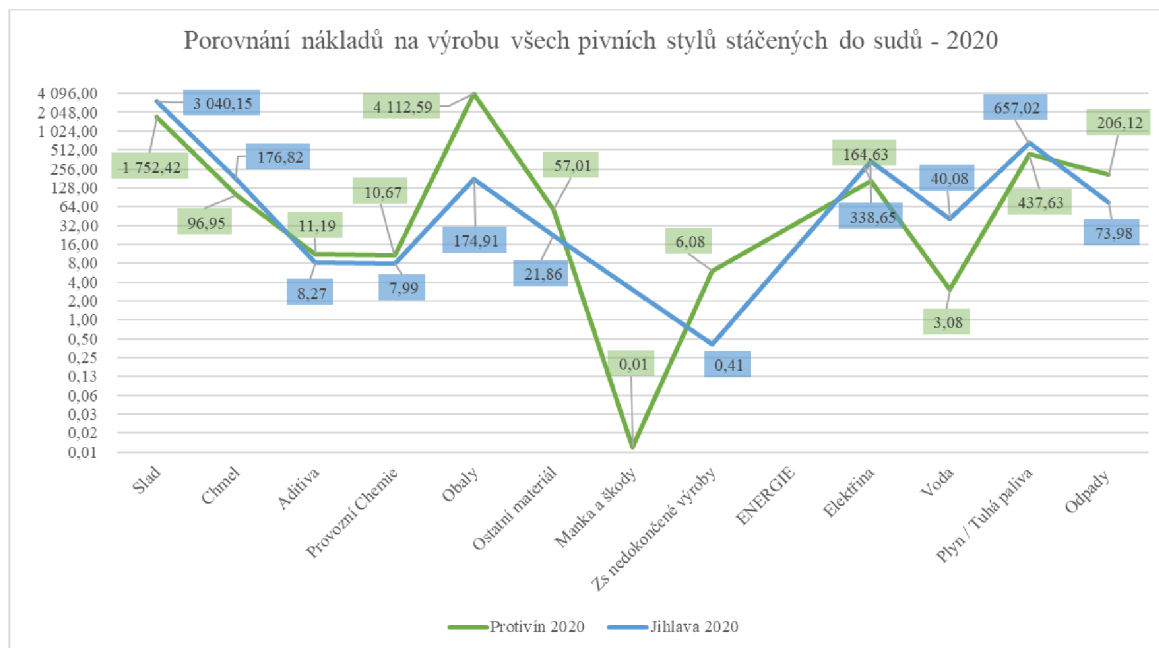
Zdroj: Vlastní zpracování

V roce 2019 pivovar Protivín vyprodukoval 355,156 hektolitrů piva. Sudy z tohoto objemu produkce tvoří 15,6 %. Pro pivovar Jihlava se jedná o podíl na produkci 45,5 %.

Tento rozdíl se může zdát signifikantní, ale pokud porovnáme celkovou produkci, která je pro Jihlavský pivovar 97 350 hektolitrů, údaje v grafu jsou si velmi podobné.

Objem výroby v roce 2020 v Protivínském pivovaru se lehce snížil. S tím se zmenšil i podíl sudových piv na celkové produkci na 9,9 %. K podobnému propadu došlo i u Jihlavského pivovaru, kde podíl z produkce se snížil z 45,5 % na 38,4 %.

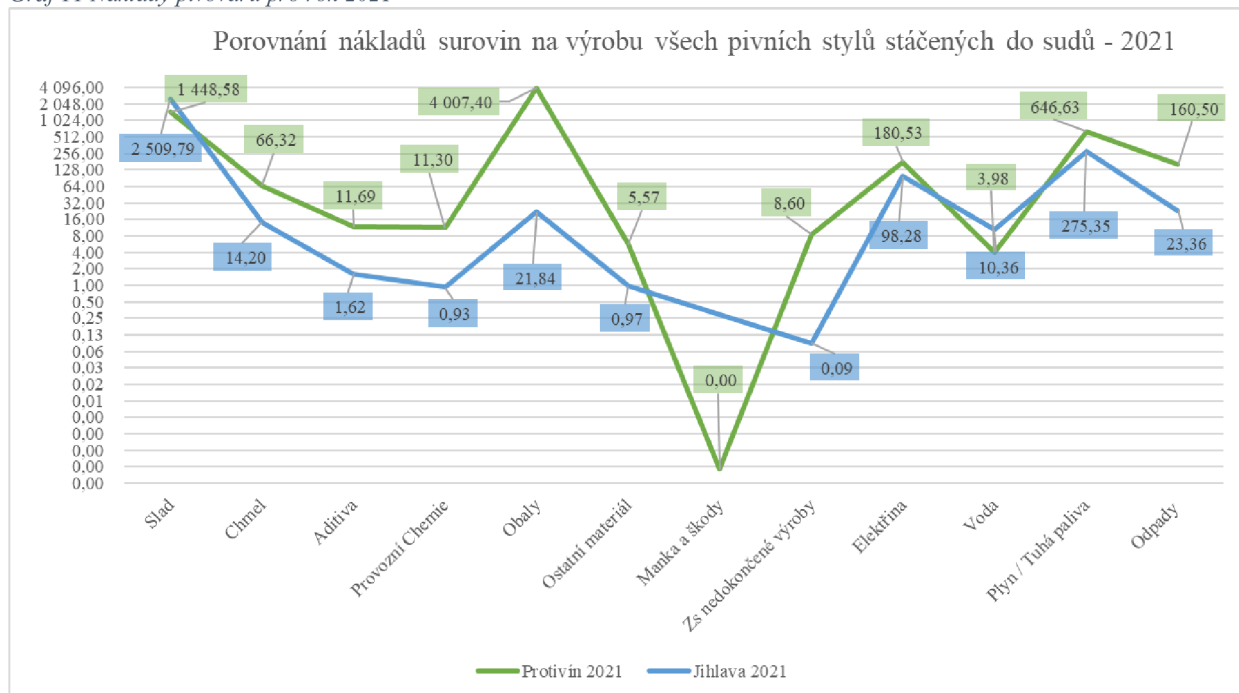
Graf 10 Náklady pivovarů pro rok 2020



Zdroj: Vlastní zpracování

Velký rozdíl pozorujeme u obalů, v tomto případě může docházet ke zkreslení dat zdůvodněné stačením piv i do plechovek v případě pivovaru Protivín.

Graf 11 Náklady pivovarů pro rok 2021

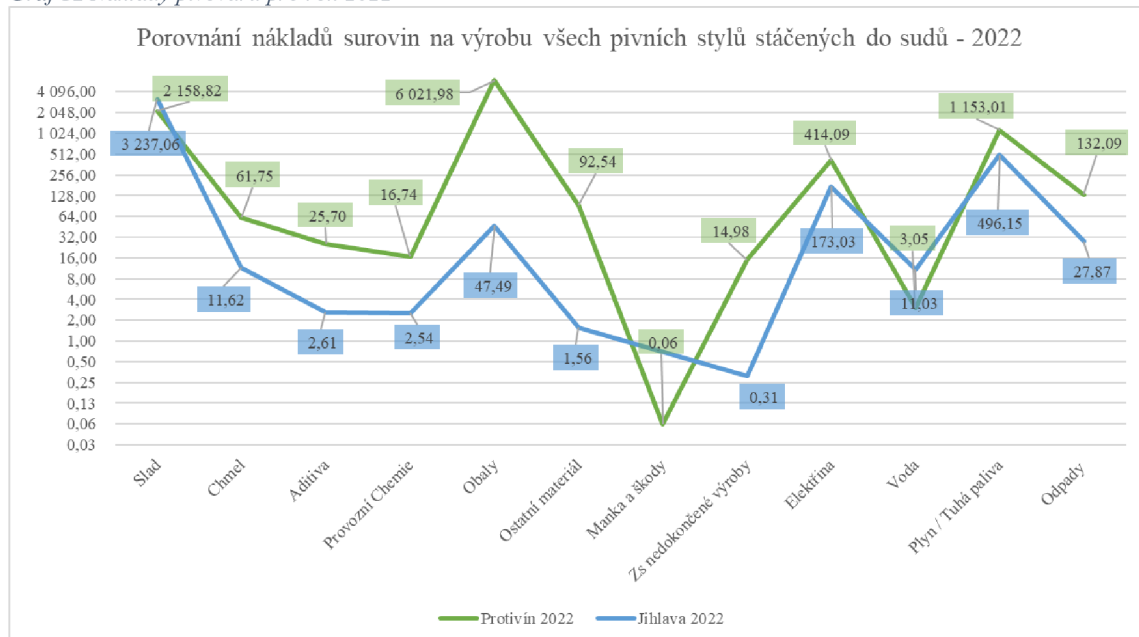


Zdroj: Vlastní zpracování

V roce 2021 můžeme vidět vliv růstu cen energií oproti letům předešlým, tento nárůst je ještě signifikantnější v grafu pro rok 2022

V letech 2021 a 2022 podíl piv stáčených do sudů roste u obou pivovarů velmi podobný, v průměru o 2 %

Graf 12 Náklady pivovarů pro rok 2022



Zdroj: Vlastní zpracování

Co se týče porovnání celkové produkce tech dvou pivovarů nezávisle na obalu, na počátku sledovaného období v roce 2019 je u Jihlavského pivovaru větší než na konci období v roce 2022. Pivovar Protivín si meziročně zvedl svoji celkovou výrobu o 3 tisíce hektolitrů

5 Výsledky a diskuse

5.1 PLG

Z výsledků hospodaření z běžných období vyplývá, že podnik je ve velké ztrátě. Tuto ztrátu řeší tím, že prozatím tuto ztrátu přesouvá do výsledku hospodaření z minulých let. Kdy během sledovaného období 2019 až 2022 byla tato ztráta největší mezi lety 2021 a 2022. Do skupiny pivovaru aktuálně patří 7 pivovarů, přestože během let 2019 došlo ke zrušení dvou pivovarů, stále podnik vykazoval ztrátu. Výsledky hospodaření v časové radě se mírně zlepšují, což jeví potenciál pro budoucí vývoj tohoto podniku. Tento trend také naznačuje postupně klesající podíl cizích zdrojů. Pokud se bude dále ubírat tímto směrem, v budoucnosti pravděpodobně nebude nucen již rušit nebo prodávat žádný z aktuálně vlastněných pivovarů.

5.2 Porovnání PLG a BB

Co se týče skupiny PLG, ta je v platební neschopnosti, ať už z ukazatele celkové, pohotové i okamžité likvidity (je pod hranici doporučených hodnot). Kdežto BB je nad hranicemi doporučených hodnot, což o BB svědčí, že je opatrný a neefektivně hospodaří se svými prostředky.

PLG je více zadlužený než BB, což by mohl být problém při případné nutnosti půjčky. Každopádně podíl cizích zdrojů u PLG v průběhu let se snižuje.

U BB je zadlužení nízké a drží se konstantních hodnotách.

PLG je u ukazatelů rentability v záporných hodnotách, což vypovídá o neefektivnosti podniku, ale opět je vidět pozitivní trend. BB se drží blízko doporučených hodnot, což svědčí o faktu, že na rozdíl od PLG je profitabilní.

Ze všech ukazatelů vyplývá, že PLG má neefektivní řízení podniku (platební neschopnost, vysoká zadluženost), kdežto BB má většinu hodnot v normě a je rentabilní.

5.3 Porovnání nákladů

Ve vnitrofiremním porovnání dvou pivovarů Protivín a Jihlava, se došlo ke zjištění, že náklady jsou v obou pivovarech velmi podobné, i přestože oba pivovary mají odlišný objem produkce. Mezi lety 2020 a 2021 se do nákladů pivovarů promítl novodobý trend zdražování energií, které jsou nezbytné pro chod výroby. Ukazatel „obaly“ byl zavádějící a nepřesný kvůli zkrácení dat. Důvodem pro zkrácení je fakt, že pivovar Protivín má

linku na stáčení piva do plechovek, a proto má mnohonásobně větší náklady na obaly oproti pivovaru Jihlava, který tuto linku nemá.

6 Závěr

Hlavním cílem práce je vyhodnotit ekonomiku výroby piva značky Lobkowicz a její obchodní činnost. Podstatou práce je prozkoumání trhu s pivem a prověření obchodního potenciálu značky Lobkowicz. Vedlejšími cíli je prozkoumání portfolia a jeho uplatnění na trhu.

Limitací při splnění těchto cílů bylo neobdržení konkrétních kalkulací pro náklady na jednotlivé pivní styly v portfoliu značky Lobkowicz. Tato data jsou pod obchodním tajemstvím a ani v případě upravení těchto dat pomocí vymyšlených koeficientů, byl tento návrh zamítnut finančním ředitelem skupiny PLG.

Proto byly tedy vypočítány náklady na výrobu pivních stylů, které se stáčí do KEG sudů. Z těchto výpočtů vychází, že oba porovnávané pivovary mají podobné náklady. Do výsledků se také projevil počátek energetické krize v letech 2021 a 2022 když se náklady pivovarů na provoz zdvojnásobili.

Z výsledků hospodaření značky Lobkowicz vyplývá že podnik je již dlouhodobě ztrátový. Při porovnání rozvah a výkazu zisku a ztrát z let 2019 až 2021 se hospodaření mírně zlepšuje a má pozitivní trend do budoucnosti. Pro uzdravení podniku byla neštěstím pandemie COVIDU-19, které negativně ovlivnila jeho cestu na profitabilitou.

Dále byla provedena vertikální a horizontální analýza pivovaru Lobkowicz pro zjištění jeho aktuální finanční situace na trhu. Také byl porovnáván ukazateli likvidit, rentabilit s nejbližší konkurencí na trhu pro podrobnější pochopení situace pivovaru Lobkowicz. Z těchto analýz vyplývá neefektivnost, s jakou skupina PLG hospodařila v minulosti, obzvláště při porovnání s konkurencí.

Podniku bych doporučil se zaměřit na zvýšení vlastního kapitálu a snížení cizího, které by vedlo ke zlepšení jeho nadměrné zadluženosti. Ve výsledku jsme zjistili, že podnik si nevede nejlépe, ale z dat lze vidět pozitivní tendence které by mohly vest k uzdravení podniku.

7 Seznam použitých zdrojů

7.1 Knižní zdroje

- BOROWIEC, Pavel a Marcela TITZLOVÁ, 2020. Kniha o pivu: jak pivo poznávat, ochutnávat a párovat s jídlem. 2. aktualizované vydání. Praha: Smart Press. ISBN 978-80-88244-14-1.
- FERGUSON, Euan, 2016. Řemeslné vaření piva: 50 receptů pro domácí výrobu piva od nejlepších řemeslných pivovarů na světě. Praha: Volvox Globator. ISBN 978-80-7511-255-2.
- HASÍK, Tomáš, 2013. Svět piva a piva světa. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-4648-7.
- CHLÁDEK, Ladislav, 2007. Pivovarnictví. Praha: Grada. Řemesla, tradice, technika. ISBN 978-80-247-1616-9.
- JACKSON, Michael, 2007. Beer. London: Dorling Kindersley Limited. ISBN 978-1-4053-2028-3
- KISLINGEROVÁ, Eva a Jiří HNILICA, 2008. Finanční analýza: krok za krokem. 2. vyd. Praha: C.H. Beck. C.H. Beck pro praxi. ISBN 978-80-7179-713-5.
- KISLINGEROVÁ, Eva, 2010. Manažerské finance. 3. vyd. V Praze: C.H. Beck. Beckova edice ekonomie. ISBN 978-80-7400-194-9.
- KNÁPKOVÁ, Adriana, Drahomíra PAVELKOVÁ, Daniel REMEŠ a Karel ŠTEKER, 2017. Finanční analýza: komplexní průvodce s příklady. 3., kompletně aktualizované vydání. Praha: Grada Publishing. Prosperita firmy. ISBN 978-80-271-0563-2.
- KUNATH, Brian, 2012. Pivní bible: Jak si uvařit skvělé pivo doma. Praha: Mladá fronta. ISBN 978-80-204-2665-9.
- MAREK, Petr, 2009. Studijní průvodce financemi podniku. 2., aktualiz. vyd. Praha: Ekopress. ISBN 978-80-86929-49-1.
- NOVÁK VEČERNÍČEK, Jaroslav, 2009. Dějiny piva: od zrození až po konec středověku. Brno: Computer Press. ISBN 978-80-251-2019-4.
- ŠMÍDOVÁ, Radana, 2012. Finanční analýza a plánování podniku: sbírka neřešených příkladů. Vyd. 3. Praha: Oeconomica. ISBN 978-80-245-1851-0.

7.2 Internetové zdroje

Analýza poměrových ukazatelů, 2014. Fistro [online]. [cit. 2024-03-15]. Dostupné z:

<https://fistro.cz/aktuality/co-se-v-kurzu-naucite-2/>

Co je to likvidita a proč je pro firmu jedním z klíčových ukazatelů?, c2024. Cashbot [online]. [cit.

2024-03-15]. Dostupné z: [https://cashbot.cz/blog/co-je-to-likvidita-a-proc-je-pro-firmu-jednim-z-](https://cashbot.cz/blog/co-je-to-likvidita-a-proc-je-pro-firmu-jednim-z-klicovych-ukazatelu/)

[klicovych-ukazatelu/](https://cashbot.cz/blog/co-je-to-likvidita-a-proc-je-pro-firmu-jednim-z-klicovych-ukazatelu/)

HRDONKA, Václav. Nové poznatky o původu Sumerů. *Science World* [online]. 31.05.2004

[cit. 2022-08-09]. Dostupné z: [https://www.scienceworld.cz/clovek/nove-poznatky-o-puvodu-](https://www.scienceworld.cz/clovek/nove-poznatky-o-puvodu-sumeru-2369/)

[sumeru-2369/](https://www.scienceworld.cz/clovek/nove-poznatky-o-puvodu-sumeru-2369/)

Jak zjistit rentabilitu firmy a proč je dobré tento ukazatel sledovat?, c2024. Cashbot [online]. [cit.

2024-03-14]. Dostupné z: [https://cashbot.cz/blog/jak-zjistit-rentabilitu-firmy-a-proc-je-dobre-tento-](https://cashbot.cz/blog/jak-zjistit-rentabilitu-firmy-a-proc-je-dobre-tento-ukazatel-sledovat/)

[ukazatel-sledovat/](https://cashbot.cz/blog/jak-zjistit-rentabilitu-firmy-a-proc-je-dobre-tento-ukazatel-sledovat/)

KOTYŠKA, Teyssler, 2022. Vlastnosti Piva. *České pivo - České zlato* [online]. České pivo –

České zlato, 08.02.2020 [cit. 2022-09-11]. Dostupné z: [https://ceskepivo-](https://ceskepivo-ceskezlato.cz/pivovarnictvi/13/?fbclid=IwAR11FBPRRjwe5qtMjiatmfhTrVqO6lXSUCMiPp)

[ceskezlato.cz/pivovarnictvi/13/?fbclid=IwAR11FBPRRjwe5qtMjiatmfhTrVqO6lXSUCMiPp](https://ceskepivo-ceskezlato.cz/pivovarnictvi/13/?fbclid=IwAR11FBPRRjwe5qtMjiatmfhTrVqO6lXSUCMiPp)

[xnl1vMY6i_wwyjGKQ9PCY](https://ceskepivo-ceskezlato.cz/pivovarnictvi/13/?fbclid=IwAR11FBPRRjwe5qtMjiatmfhTrVqO6lXSUCMiPp)

NE)KONKURENCE: Oligopol na trhu s pivem, c2024. Neviditelný pes [online]. [cit. 2024-

03-15]. Dostupné z: [https://neviditelnypes.lidovky.cz/ekonomika/ne-konkurence-oligopol-na-](https://neviditelnypes.lidovky.cz/ekonomika/ne-konkurence-oligopol-na-trhu-s-pivem.A230607_191804_p_ekonomika_nef)

[trhu-s-pivem.A230607_191804_p_ekonomika_nef](https://neviditelnypes.lidovky.cz/ekonomika/ne-konkurence-oligopol-na-trhu-s-pivem.A230607_191804_p_ekonomika_nef)

Rozdílové ukazatele, c2011-2016. Management Mania [online]. [cit. 2024-03-15]. Dostupné z:

<https://managementmania.com/cs/rozdilove-ukazatele>

Spotřeba čepovaného piva meziročně klesla, celkové prodeje stále nedosahují předcovidových hodnot,

c2024. Český svaz pivovarů a sladoven [online]. [cit. 2024-03-15]. Dostupné z: [https://ceske-](https://ceske-pivo.cz/tz2023/spotreba-cepovaneho-piva-mezirocne-klesla-celkove-prodeje-stale-nedosahuji-predcovidovych-hodnot)

[pivo.cz/tz2023/spotreba-cepovaneho-piva-mezirocne-klesla-celkove-prodeje-stale-nedosahuji-](https://ceske-pivo.cz/tz2023/spotreba-cepovaneho-piva-mezirocne-klesla-celkove-prodeje-stale-nedosahuji-predcovidovych-hodnot)

[predcovidovych-hodnot](https://ceske-pivo.cz/tz2023/spotreba-cepovaneho-piva-mezirocne-klesla-celkove-prodeje-stale-nedosahuji-predcovidovych-hodnot)

Světovému trhu s pivem zasadila pandemie těžkou ránu, c2015. Retail News [online]. [cit. 2024-03-

15]. Dostupné z: [https://www.retailnews.cz/2021/04/19/svetovemu-trhu-s-pivem-zasadila-pandemie-](https://www.retailnews.cz/2021/04/19/svetovemu-trhu-s-pivem-zasadila-pandemie-tezkou-ranu/)

[tezkou-ranu/](https://www.retailnews.cz/2021/04/19/svetovemu-trhu-s-pivem-zasadila-pandemie-tezkou-ranu/)

UKAZATELE ZADLUŽENOSTI, LIKVIDITY A TRŽNÍ HODNOTY, c2024. Informační systém

Masarykovy univerzity [online]. [cit. 2024-03-15]. Dostupné z:

<https://is.muni.cz/el/econ/podzim2007/PFFAAP/um/T->

[8 Analyza zadluzenosti a ukazatele kapitaloveho trhu.pdf](https://is.muni.cz/el/econ/podzim2007/PFFAAP/um/T-)

Vyšší DPH na pivo přinese odliv hostů i konec některých hospod, c2024. Český svaz pivovarů a sladoven [online]. [cit. 2024-03-15]. Dostupné z: <https://ceske-pivo.cz/n2023/vyssi-dph-na-pivo-prinese-odliv-hostu-i-konec-nekterych-hospod>

Základní fakta, c2024. Český svaz pivovarů a sladoven [online]. [cit. 2024-03-13]. Dostupné z: <https://ceske-pivo.cz/zakladni-fakta>

Naše pivovary, c2024. Pivovary Lobkowicz [online]. [cit. 2024-03-15]. Dostupné z: <https://www.pivovary-lobkowicz.cz/pivovary/>

Pivovar Protivín, c2024. Platan [online]. [cit. 2024-03-15]. Dostupné z: <https://www.pivo-platan.cz/>

Pivovar Jihlava, c2024. Ježek 1860 [online]. [cit. 2024-03-15]. Dostupné z: <https://www.pivo-jezek.cz/>

Zboží&Prodej 4/2022: Trh s pivem se změnil, c2022. Zboží & Prodej [online]. [cit. 2024-03-15]. Dostupné z: <https://www.zboziaprodej.cz/2022/05/08/zboziprodej-4-2022-trh-s-pivem-se-zmenil/>

KDO OVLÁDÁ EVROPSKÝ PIVNÍ TRH?, c2024. Český statistický úřad [online]. [cit. 2024-03-15]. Dostupné z: <https://www.czso.cz/csu/stoletistatistiky/kdo-ovlada-evropsky-pivni-trh>

Jak vypadá současné pivovarství v Česku? Výzvy a výhled do budoucna, c2024. Česká spořitelna [online]. [cit. 2024-03-14]. Dostupné z: <https://www.csas.cz/cs/firmy/zdrava-firma/microstories/jak-vypada-soucasne-pivovarnictvi-v-cesku-vyzvy-a-vyhled-do-budoucna>

Návratnost aktiv (ROA): Definice vzorce a jak poznáte dobré ROA?, c2014-2024. Finex [online]. [cit. 2024-03-14]. Dostupné z: <https://finex.cz/navratnost-aktiv-roa/>

Návratnost vlastního kapitálu (ROE): Proč je důležitá a jak ji vypočítáte?, c2014-2024. Finex [online]. [cit. 2024-03-15]. Dostupné z: <https://finex.cz/navratnost-vlastniho-kapitalu-roe/>

8 Seznam obrázků, tabulek, grafů a zkratek

8.1 Seznam obrázků

Obrázek 1 - Postup vaření piva	20
Obrázek 2 Spotřeba piva na jednoho obyvatele (09-21)	23
Obrázek 3 Celkový výstav piva v tisících hektolitrech (09-21)	24

8.2 Seznam tabulek

Tabulka 1 Vertikální analýza aktiv PLG	35
Tabulka 2 Vertikální analýza pasiv PLG	36
Tabulka 3 Horizontální analýza aktiv PLG	37
Tabulka 4 Horizontální analýza pasiv PLG	38

8.3 Seznam grafů

Graf 1 Celková likvidita u sledovaných podniků	39
Graf 2 Pohotová likvidita u sledovaných podniků	40
Graf 3 Okamžitá likvidita u sledovaných podniků	40
Graf 4 Celková zadluženost u sledovaných podniků	41
Graf 5 Koeficient zadluženost u sledovaných podniků	41
Graf 6 ROE u sledovaných podniků	42
Graf 7 ROA u sledovaných podniků	43
Graf 8 ROS u sledovaných podniků	43
Graf 9 Náklady pivovarů pro rok 2019	44
Graf 10 Náklady pivovarů pro rok 2020	45
Graf 11 Náklady pivovarů pro rok 2021	46
Graf 12 Náklady pivovarů pro rok 2022	46

8.4 Seznam použitých zkratek

PGL – Pivovary Lobkowicz Group
BB – Budějovický Budvar n.p.
ROE – Return on Equity
ROA – Return on Assets
ROS – Return on Sales