

**Univerzita Hradec Králové**  
**Fakulta informatiky a managementu**  
**Katedra rekreologie a cestovního ruchu**

**Potenciál gastroturismu v Karlovarském kraji a v Plzeňském kraji. Příklad malých pivovarů a mikropivovarů.**

Bakalářská práce

Autor: Vojtěch Vlček  
Studijní obor: Management cestovního ruchu

Vedoucí práce: RNDr. Mgr. Tomáš Burda, Ph.D.

Hradec Králové

Červen 2021

Prohlášení:

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci zpracoval samostatně a s použitím uvedené literatury.

V Hradci Králové dne 25.6.2021

Vojtěch Vlček

Poděkování:

Děkuji RNDr. Mgr. Tomášovi Burdovi, Ph.D. za metodické vedení této práce a za jeho rady. Zároveň děkuji i ostatním lidem, kteří se podíleli na tvorbě mé bakalářské práce, ať už formou vyplnění dotazníků či poskytnutí rad ohledně zpracování práce.



## **Anotace**

Bakalářská práce se zabývá potenciálem gastroturismu v Karlovarském a v Plzeňském kraji. Práce je zaměřena na minipivovary, které se v těchto krajích nacházejí. V teoretické části se autor věnuje současným trendům v cestovním ruchu, gastronomickému cestovnímu ruchu a v neposlední řadě je zde kapitola o koronavirové krizi, v níž se aktuálně nacházíme. Praktická část je zaměřena na historii a současnost pivního cestovního ruchu, dále jsou zde kapitoly, ve kterých jsou popisovány minipivovary v těchto dvou krajích. Po těchto kapitolách je zde popis průběhu a výsledků kvantitativního výzkumu, který byl proveden pomocí dotazníkového šetření s jednotlivými minipivovary na území Karlovarského a Plzeňského kraje. Práce obsahuje doporučení pro minipivovary. Toto doporučení by mohly praktikovat minipivovary po skončení aktuální koronavirové krize.

### **Klíčová slova**

gastronomie, cestovní ruch, minipivovary, Karlovarský kraj, Plzeňský kraj

## **Annotation**

**Title: The potential of gastroturism in the Karlovy Vary region and in the Pilsen region. Example of small breweries and microbreweries.**

The bachelor's thesis deals with the potential of gastroturism in the Karlovy Vary and Pilsen regions. The work is focused on mini-breweries located in these regions. In the theoretical part, the author deals with current trends in tourism, gastronomic tourism and, last but not least, there is a chapter on the coronavirus crisis, in which we are currently. The practical part is focused on the history and present of beer tourism, there are also chapters in which mini-breweries in these two regions are described. After these chapters, there is a description of the course and results of quantitative research, which was carried out using a questionnaire survey with individual mini-breweries in the Karlovy Vary and Pilsen regions. The work contains recommendations for mini-breweries. This recommendation could be practiced by microbreweries after the end of the current coronavirus crisis.

### **Key words**

gastronomy, tourism, mini-breweries, Karlovy Vary region, Pilsen region

## Obsah

1	Úvod.....	1
2	Cíl práce.....	2
2.1	Výzkumné otázky .....	2
3	Metodika zpracování.....	3
4	Teoretická část .....	5
4.1	Současné trendy v cestovním ruchu .....	5
4.2	Gastronomický a pivní cestovní ruch .....	6
4.2.1	Gastronomický cestovní ruch .....	6
4.2.2	Pivní cestovní ruch.....	7
4.2.3	Postup výroby piva .....	11
4.3	Vývoj pivního cestovního ruchu .....	13
4.4	Účastník pivního cestovního ruchu .....	15
4.5	Koronavirová krize .....	16
4.6	Historie a současnost v cestovním ruchu.....	18
5	Praktická část.....	19
5.1	Mikropivovary a minipivovary v Karlovarském kraji.....	21
5.2	Mikropivovary a minipivovary v Plzeňském kraji.....	27
6	Dotazníkové šetření .....	33
7	Výsledky.....	42
8	Závěry a doporučení .....	44
9	Seznam použité literatury a zdrojů .....	46
10	Přílohy.....	50

## Seznam obrázků

Obr. 1 Důležitost jídla jako motiv k cestování. ....	7
Obr. 2 Postup výroby piva. ....	13
Obr. 3 Piva z Pivního loku v Chebu. ....	16
Obr. 4 Degustační pivní set pivovaru Rudohor. ....	24
Obr. 5 Zámek Chyšě. ....	25
Obr. 6 Logo pivovaru Raven. ....	28
Obr. 7 Etiketa piva magický motýl. ....	31

## Seznam grafů

Graf 1 Kdy byl založen Váš pivovar?.....	34
Graf 2 Kolik zaměstnáváte zaměstnanců?.....	35
Graf 3 Jaké druhy piva vaříte ve Vašem pivovaru?.....	36
Graf 4 Prodáváte vlastní suvenýry?.....	37
Graf 5 Prodáváte vlastní piva i mimo svůj pivovar?.....	38
Graf 6 Má Váš pivovar i vlastní restauraci?.....	38
Graf 7 Kolik přibližně celkového piva uvaříte za rok?.....	39
Graf 8 Máte v plánu rozšířit svoji nabídku piv po krizi?.....	39
Graf 9 Kolik piva jste prodali za rok 2019?.....	40
Graf 10 Kolik piva jste prodali za rok 2020?.....	40





# 1 Úvod

**„Pivo, nápoj tento jest velice zdravý a velmi výživný, ducha našeho upevňuje a mysl utužuje a rozveseluje.“**

Tadeáš Hájek z Hájku (lékař Rudolfa II.)

Když se ohlédneme zpátky do historie, tak pivo vždy bylo, je a bude určitým společenským a kulturním fenoménem. Tento produkt propojuje různé společnosti napříč všemi kontinenty. Vaření piva není přece jen tak snadné, jak se na první pohled zdá, jeho náročný proces si zaslouží velkou pozornost. Tato bakalářská práce se zabývá pivním cestovním ruchem a aktuální koronavirovou krizí, kterou si nejen gastronomie prochází.

Autor již několik let obdivuje výjimečné pivní speciality v Karlovarském a v Plzeňském kraji. Vyrobená piva v malém množství jsou dle autorových slov chuťově lepší, jelikož je možné si popovídat při jejich konzumaci v minipivovaru s odborníky, kteří tyto produkty přímo vyrábějí a může se dozvědět něco o historii piva a jak probíhá vaření jednotlivých typů piv.

Bakalářská práce je rozdělena na teoretickou a praktickou část. V teoretické části stojí za zmínku kapitola 4.2, ve které jsou popsány některé zajímavé typy piv. V praktické části se autor věnuje historii a současnosti pivního cestovního ruchu a také minipivovarům v Karlovarském a v Plzeňském kraji. Dále jsou zde představeny výsledky dotazníkového šetření, které probíhalo v aktuální koronavirové krizi.

## **2 Cíl práce**

Hlavním cílem této bakalářské práce je zmapovat současnou nabídku malých pivovarů a mikropivovarů v Karlovarském a v Plzeňském kraji. Důležitým faktorem pro zpracování bakalářské práce je aktuální situace kolem koronaviru, kdy většina pivovarů musela zlikvidovat své vyrobené pivo.

Mnoho pivovarů omezilo svoji nabídku nebo byly zcela uzavřeny. Práce je zaměřena na potencionálního návštěvníka daného pivovaru a pro usnadnění jeho rozhodnutí, který pivovar si vybere pro svoji návštěvu.

### **2.1 Výzkumné otázky**

V práci byly stanoveny dvě výzkumné otázky:

- Jaký dopad má koronavirová krize na minipivovary?
- Jaká je nabídka jednotlivých minipivovarů v Plzeňském a Karlovarském kraji?

### 3 Metodika zpracování

V první části bakalářské práce byla zvolena metoda literární rešerše. Pro účely této práce byly využívány zejména následující zdroje: odborná literatura, internetové stránky, řízené rozhovory a vlastní znalosti. Součástí bakalářské práce měly být i řízené rozhovory, ale v důsledku pandemie Covid-19 nemohly být uskutečněny.

Bakalářská práce propojuje teoretickou část s částí praktickou, tyto části jsou od sebe oddělené. V teoretické části jsou diskutovány současné trendy v cestovním ruchu. Důležitou roli zde zaujímají pivní styly. Dále byla pozornost věnována konkrétněji na gastronomický a pivní cestovní ruch. Součástí je taktéž vývoj pivního cestovního ruchu a jak toto odvětví poznamenala koronavirová krize.

V praktické části je popsána historie a současnost pivního cestovního ruchu. Mapuje vybrané pivovary v obou krajích. Součástí u každého pivovaru je datum založení a město ve kterém se pivo vaří. Dále autor u každého pivovaru uvedení, jaká piva mají ve své nabídce.

Nedílnou součástí bakalářské práce je rozbor pomocí dotazníkového šetření u jednotlivých pivovarů, které byly vyplněny majiteli či zástupci minipivovarů v těchto krajích, na které je tato práce zaměřena. Kvantitativní průzkum byl prováděn online pomocí platformy Google Forms. Přes tuto platformu byly zpracovány i grafy k uvedeným otázkám v průzkumu. Kvantitativní průzkum probíhal od ledna do dubna roku 2020.

Kapitoly 5.1 Mikropivovary a minipivovary v Karlovarském kraji a 5.2 Mikropivovary a minipivovary v Plzeňském kraji jsou zpracovány podle Materny, který se tomuto tématu věnuje podrobněji.

V závěrečné části práce byly diskutovány výsledky dotazníkového šetření, které kvůli aktuální situaci probíhalo přes online dotazníky. Odpovědi se podařilo získat pouze od 10 respondentů z Karlovarského a z Plzeňského kraje.

Vzhledem k aktuální situaci s COVID-19 většina dotázaných neměla zájem odpovídat na dotazník, který se zaměřoval na situaci před krizí a teď. Některé otázky byly zaměřeny na ekonomickou situaci minipivovarů. Vybraní majitelé jednotlivých minipivovarů byli osloveni z dlouhodobé přízně autora k těmto pivním speciálům, které vaří oslovení sládci.

## 4 Teoretická část

### 4.1 *Současné trendy v cestovním ruchu*

Cestovní ruch není pouze neodmyslitelnou náplní volného času, ale jeho obsah se promítají do všech oblastí aktivit člověka. Přes některá negativa v určitých oblastech (životní prostředí, zranitelnost ekonomik apod.) zůstává cestovní ruch i v současnosti jevem, který zastává významnou úlohu v hospodářství mnoha zemí.

Jak popisuje Hesková (2011:42), trendy v cestovním ruchu se začaly utvářet postupně s rostoucí popularitou tohoto odvětví, nejvíce se však upevnil jejich rozvoj a obliba se začátkem novodobého cestovního ruchu, který se začal formovat na počátku 20. století, kdy cestovní ruch postupně zasahuje do všech sociálních subjektů a stává se více masivním a dynamickým. Hesková (2011), dále uvádí, že vznik, celý průběh a rozvoj novodobého cestovního ruchu, který předcházela vývoji dalších trendů, můžeme řadit do tří etap, a to období do první světové války, období mezi dvěma světovými válkami a období po druhé světové válce.

Sledování trendů a tendencí slouží jako podklad pro tvorbu nových produktů a služeb. Pojem trend je popsán ve Výkladovém slovníku podle Zelenky a Páskové (2012:576) jako: „jev, projev, znak, charakteristika, které se v rostoucí míře v souvislosti s různými typy příčin projevují v současnosti a v budoucnosti ve společnosti.“

Jako pozitivní trend může být označena snaha některých pivovarů bojovat proti tzv. pивní globalizaci.

## **4.2 Gastronomický a pivní cestovní ruch**

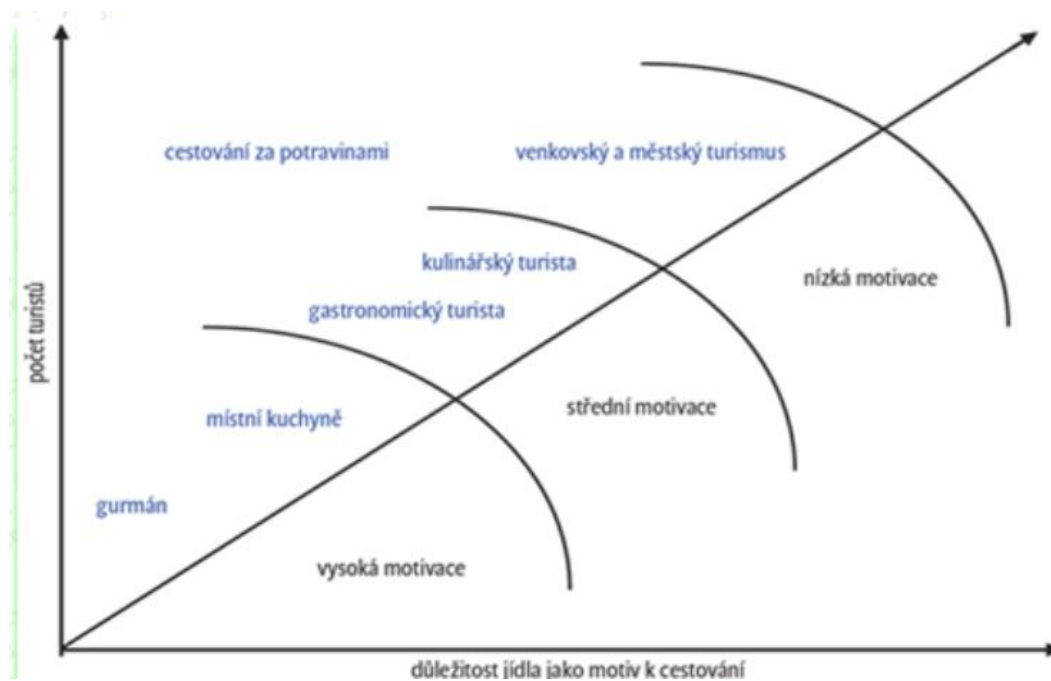
### **4.2.1 Gastronomický cestovní ruch**

Gastronomický cestovní ruch se dá považovat za formu zážitkového cestovního ruchu, jelikož určitě lze souhlasit s tím, že cestování za gastronomií je vyhledáváním zážitků odlišných od všedního života. Jak uvádějí Pásková a Zelenka (2002:331) zážitkový cestovní ruch má dva krajní přístupy – prožívání kontaktů sociálních a kontaktů s přírodním a kulturním prostředím nebo zážitky z atrakcí. V obou případech se gastronomický a možná ještě lépe pivní cestovní ruch dobře uplatňují.

Kotíková (2013:38) popisuje, že původ slova gastronomie pochází z řeckého základu dvou slov „gaster“ a „nomos“. Což v překladu znamenají slova žaludek a zvyk. Obecně se pod pojmem gastronomie rozumí způsob přípravy i konzumace jídla. *„Jedná se o celý komplex činností zahrnující nejen kuchařské umění, ale i výběr surovin, použití správné technologie přípravy pokrmů, použití odpovídajícího vybavení, inventáře, nádobí a přístrojů, způsob podávání jídel a nápojů i úroveň stolování.“*

Dle Výkladového slovníku cestovního ruchu (Zelenka, Pásková, 2012:175), je gastronomie chápána jako věda, zabývající se pokrmy a nápoji, jejich přípravou a úpravou a jejich podáváním, stolování, stravovacími zvyklostmi a rituály. Národní i regionální kuchyně je významnou atraktivitou cestovního ruchu. Také je zde jako výrazný trend popsána zážitková gastronomie. Gastronomie je součástí image destinace. Důležitost jídla jako motiv k cestování je popsána níže na obrázku 1.

Pásková a Zelenka (2002:302) uvádějí, že v rámci gastronomického cestovního ruchu hraje významnou roli i koncept udržitelného cestovního ruchu, jelikož se dá celkem spolehlivě říct, že tato forma cestovního ruchu *„dlouhodobě nenarušuje přírodní, kulturní a sociální prostředí.“*



Obr. 1: Důležitost jídla jako motiv k cestování

Zdroj: Vaníček, 2012

#### 4.2.2 Pivní cestovní ruch

Dle Gúčika (2010:70) se z hlediska motivace prosazuje i gastronomický cestovní ruch spojený s ochutnáváním gastronomických specialit. „*Jde o uplatnění národní, regionální a etnické gastronomie. Součástí gastronomického cestovního ruchu jsou také nápoje (víno, pivo, lihoviny). Tradiční výroba vína, piva a lihovin je přitažlivá pro návštěvníky i motivem cestování. Cílem jsou exkurze do vinic, účast na vinobraní a vinařských slavnostech nebo návštěvy vinných sklepů, výroben lihovin a pivovarů. Součástí gastronomického cestovního ruchu jsou také tematicky zaměřená gastronomická setkání, například mezinárodní soutěž ve vaření brynzových halušek na Slovensku.*“

Dle Páskové a Zelenky (2002:213) je definice pivního cestovního ruchu následující: „*jde o formu cestovního ruchu, jejíž účastníci jsou motivováni gurmánským zážitkem z konzumace různých druhů piva a z typického hospodského prostředí, případně i poznáváním historie a současných technologií výroby piva. Jsou vytvářeny trasy s exkurzemi do pivovarů, návštěvami typických restaurací.*“



Velmi podobnou definici má i Plummer a kol. (2003:449), který se v tomto případě inspiroval definicí vinařského cestovního ruchu v Hall (1999): *„Pivní cestovní ruch je návštěva pivovarů, pivních festivalů a slavností, přičemž hlavní motivací pro účastníky je ochutnávání piva a s tím spojené zážitky“*.

Definice pivního cestovního ruchu je mnoho, ale každá z nich se shoduje v tom, že je to určitý druh cestovního ruchu, kdy se zájemce věnuje konzumaci piva. Některé pivovary nabízí i exkurze pro návštěvníky. Více poznatků je věnováno pivovarům v praktické části.

Potencionální návštěvník daného pivovaru je především motivován výběrem pivních speciálů a i co pivovar nabízí mimo konzumaci piv. Mohou to být různé exkurze po pivovaru, prohlídka pivního muzea, nabídka místní restaurace v pivovaru, popřípadě ubytování v pivovaru. Většina pivovarů prodává i své upomínkové předměty, které si návštěvník může zakoupit. Jedná se například o trička, püllitry a další jiné suvenýry.

*„Malé regionální pivovary brzy pochopily, že cesta k zákazníkům nevede přes levný mok, ale naopak přes poctivě vařená piva bez urychlování výroby. Konkurují tak velkým výrobcům piv, kteří všude zavádí stejné standardy a výrobní postupy tak, aby bylo pivo co nejlevnější. Pivní znalci se začínají upínat k originálním pivům. Počet stupňů znamená podíl mladiny, tedy cukru před zkvašením, ve výsledku se projevuje i ve vyšším množství alkoholu v pivu. Svrchně kvašená piva zase vyžadují jinou techniku přípravy a speciální znalosti, a tak se do jejich výroby nepouští každý.“* (Kočička: 2011)

Pivo se zbavuje nálepky prostého alkoholu pro chudé a nevzdělané a čím dál častěji se stává trendovou záležitostí. Lidé se dnes chtějí dozvědět více o výrobě a historii piva, a tak mohou být ideálními potenciálními zákazníky pivní turistiky. Netradiční piva jdou čím dál víc na odbyt, což je dáno jednak rozmachem minipivovarů, ale také větším zájmem o speciály, jako jsou třeba vícestupňová piva anebo ta, která jsou vařená netradičním způsobem.

Za netradiční piva lze dnes považovat všechna, která nejsou klasickým ležákem plzeňského typu. Zejména malé pivovary mohou díky malým várkám experimentovat s nezvyklými pivy. Dle článku na [zejdlik.cz](http://zejdlik.cz) (2021) jsou zmiňovány následující druhy piv: (zkráceno pozn. autora)

- **ALT**-Toto rovněž svrchně kvašené pivo je chuťově čisté do měděna zbarvené pivo typu ALE a jeho původ je spojen s městem Düsseldorf. Ideální teplota nápoje je kolem 10°. Zajímavostí je podávání piva ve sklenicích, které se používají na podávání whisky se sodou.
- **APA**-Poměrně nový druh piva, který se v USA začal vyrábět v roce 1981. Toto pivo má minimálně 5% alkoholu. Silnější verze potom alespoň 7% alkoholu. Od anglické verze se liší pouze použitím amerického chmelu.
- **Bílé pšeničné pivo též Weizenbier**-Německý termín označující pšeničná piva, která se vyznačují velice specifickými příchutěmi (od pomerančové po medovou). Jedná se o desertní piva. Typickým představitelem piva je pivo Hoegaarden, které se vaří až s 45% podílem pšenice.
- **Bitter**-Britský suchý ALE.
- **Bock**-Silný nasládlý ležák podávaný jako pivo na zahřátí. Barvu mívá různou. V našich zemích jej známe většinou v tmavém zbarvení. Typický točený bock by vám měli podat v kameninovém püllitru a při teplotě 9 °C. Obsah alkoholu nebývá menší než 6,7 %.
- **Brown ALE**-V Británii existují dva druhy tohoto piva s odlišným stupněm sladkosti. Tyto piva se podávají vychlazená na cca 13° C. Jedná se o desertní pivo a říká se mu malvaz pivního světa.
- **Cream ALE**-Velice jemný a nasládlý druh ALE. Pochází z USA. Podává se velmi vychlazené, a to na 7-10 °C.
- **Kouřové pivo**-Jedná se o pivo, které je charakteristické sušením sladu nad kouřem ze dřeva a rašeliny. Díky tomu má toto pivo uzenou chuť. V našich končinách se nejedná o rozšířený druh piva. Jedná se o pivo, které může být jak svrchně, tak spodně kvašené.
- **Ležák**-Ležák je spodně kvašené pivo stabilizované při nízkých teplotách. Toto pivo po procesu kvašení měsíc a déle leží. Zejména v Českých zemích se těší obrovské oblibě. Ležáky se rozdělují do kategorií podle typu a podle barvy. Existuje

např. plzeňský typ ležáku nebo německý (Bock, Doppelbock, Märzen atd.), ale také např. Vídeňský. Barevně známe ležáky světlé, řezané, polotmavé i tmavé.

- **Märzen**-Středně silné pivo patřící do kategorie ležáků. Hojně se vaří pro každoroční Oktoberfest konaný na podzim v Mnichově. Nicméně nejedná se o sezónní pivo, ale vyrábí se celoročně. Podává se chlazený na teplotu 9 °C.
- **Mild ALE**-Pivo je málo chmelené, obvykle slabší a tmavé. Kořeny tohoto piva sahají minimálně do 17.století. Toto pivo je podobné pivu Bitter. Obvykle mezi 3-3,6% alkoholu.
- **Mnichovský ležák**-Z názvu vyplývá jedná se o pivo, které se vaří v Mnichově, resp. originální receptura pochází odtud. Vaří se světlé (Helles), tmavé (Dunkel) a je označováno jednoduše jako Münchener.
- **Pale ALE**-Chutově velmi výrazné pivo, které pochází z Anglie. Má mnoho variant např.: India Pale Ale, Amber Ale nebo American Pale Ale. Výraz Pale Ale (bledý ale) se poprvé začal používat kolem roku 1703, a to díky tomu, že pivovarníci sušili slad na uhlí a díky tomu získalo pivo světlejší (vybledlejší) barvu, než je pro Ale typické. Podává se při teplotě 13° C.
- **Plzeňský ležák**-Dnes je Pilsener rozšířen po celém světě a mnoho pivovarů se snaží přiblížit chuti právě Plzeňského Prazdroje.
- **Radler**-Radler je pivo většinou s nízkým obsahem alkoholu (2,5 %) smíchaného s limonádou nebo šťávou. Jedná se o mladý nápoj, který pochází z Bavorska a první zmínky o něm jsou z období přelomu 19. a 20. století.
- **Saison**-Silné, nakyslé pivo, které pochází z Belgie. Jedná se o pivo, které se podává zejména v létě a velmi vychlazené. Je to svrchně kvašené pivo.
- **Scotch ALE**-Scotch ALE jsou velmi silná piva tmavé barvy, která mají trpce sladkou příchuť.
- **Stout**-Téměř černé, hutné pivo, které se vyrábí svrchní metodou kvašení. Existuje několik druhů stoutů. Mezi nejznámější patří anglický stout (sladší, podává se nechlazený), imperiální stout (velmi silný, chutná po rozinkách) a asi nejznámější irský stout, který je známý svou suchou chutí a může se podávat nechlazený, ale my ho známe zejména chlazený.

- **Trapistické pivo**-U nás kategorizované jako klášterní. Trapista piva mají několik druhů, z nichž nejrozšířenější jsou Dubbel (silné, tmavší pivo s 6-8% alkoholu) a Tripel (tmavě zlatavé barvy a ještě silnější pivo s 8-10% alkoholu).
- **Vídeňský ležák**-Tento druh piva má na svědomí Anton Dreher, známý vídeňský sládek, který svůj ležák uvařil poprvé ve Vídni roku 1841. Tento ležák je měděně zabarvené pivo s lehce nasládlou chutí a výraznou chmelovou hořkostí.
- **Vlámské hnědé**-Vlámské hnědé je svrchně kvašené pivo tmavě hnědé barvy a sladkokyselé chuti. Toto pivo zraje více než jeden rok v sudech nebo v lahvích. Některé druhy mohou být smíchány s mladšími pivy. Procento alkoholu se pohybuje od 4 do 8 %, takže se může jednat i o velmi silná piva.

#### 4.2.3 Postup výroby piva

U většiny u nás vařených piv je jednotný postup. Některá piva jsou více chmelená. Rozlišný je i druh kvašení. Doba ležení piva či filtrování piva je velmi individuální.

*„Nejprve na řadu přichází šrotování sladu. Obal zrna se poruší, aby se z něho lépe vyextrahovaly všechny potřebné látky. Připravený slad se nasype do vody, která je nastavená na určitou teplotu a smíchá se s ní. Tomuto procesu se říká vystírání. Poměr vystírací vody a sladu ovlivňuje výslednou stupňovitost.“* (pivotecka.cz: 2021)

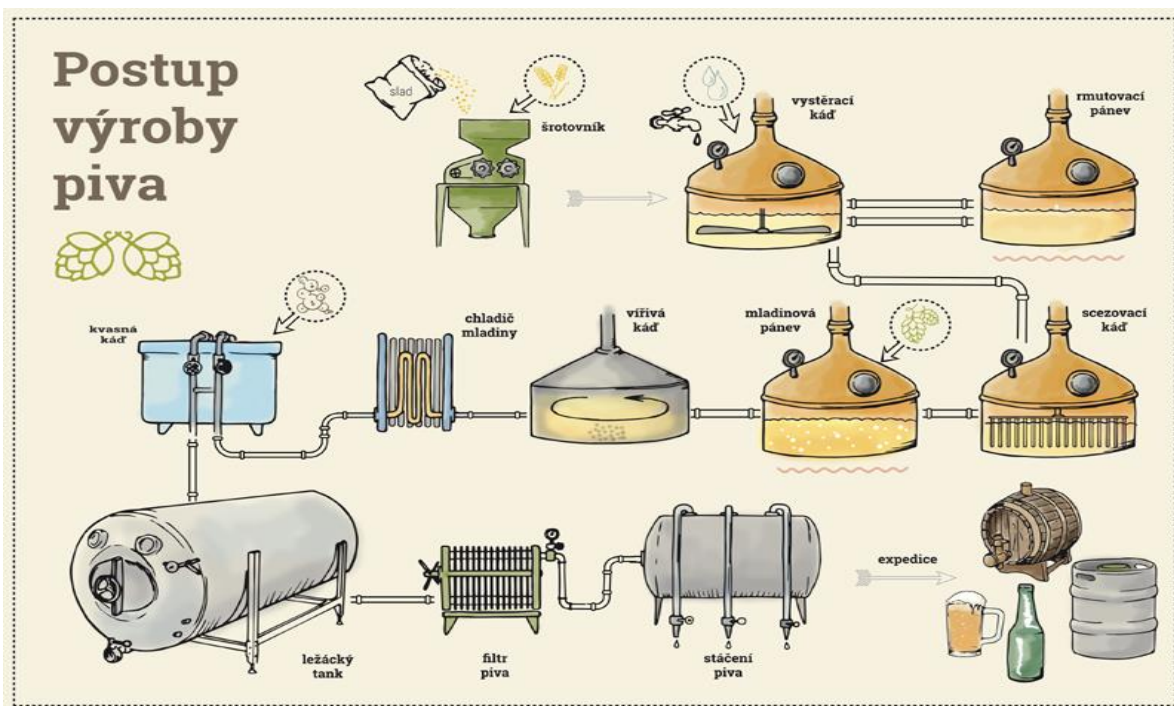
*„Následuje proces rmutování, což je postupné zvyšování teplot vystírky. (Graficky je to znázorněno na obrázku 2 níže.) Při rozdílných tepelných intervalech se ze sladu získávají rozdílné látky, ty se dále štěpí na zkvasitelné cukry. Podle druhu piva se dá rmutovat dvěma způsoby:*

- **infúzně-celý** tento proces se děje pouze jednou (běžné u piv typu ALE),
- **dekokčně**-tedy na více rmutů (české ležáky, většinou dva rmuty). Část vystírky se při něm přečerpá do samostatné nádoby, kde se opět provede rmut a teprve pak se zase smíchá se zbytkem vystírky. Při scezování se nově vzniklá sladina (roztok plný zkvasitelných cukrů a ostatních látek ze sladu) odděluje od sladového mláta ve scezovací kádi.“ (pivotecka.cz: 2021)

Dále je na řadě dle pivotecka.cz vaření piva v chmelovaru. Při něm se v kotlích sladina přivede k varu a přidává se do ní chmel. Podle receptu jednou až mnohokrát (extrémem jsou pivovary, kde malou část chmele přidají každou minutu). Platí, že čím déle se chmel vaří, tím více nechá hořkosti a méně aroma. Při začátku chmelovaru se tedy přidá chmel na hořkost a jen pár minut před koncem chmelovaru přichází chmely aromatické. Nejčastější je chmelení třikrát. Následně je nutné výslednou mladinu rychle zchladit na zákvasnou teplotu. Ta se velmi liší dle druhu kvašení a v konkrétním kmenu kvasnic. Spodní kvasnice potřebují ke své činnosti cca 8 °C, svrchní kolem 20 °C. Kvašení je nutné bedlivě sledovat, aby nám kvasinky cukrů nespořádaly cukrů moc či málo. Podle toho se pak odvíjí plnost piva a samozřejmě obsah alkoholu. Důležitá je také konstantní teplota.

*„Po přečerpání piva do ležáckých tanků pivo leží a dozrává, dotváří se jeho charakter. Doba ležení se pohybuje od řádu týdnů u lehkých piv typu ALE přes měsíce u poctivých ležáků až po rok či roky u speciálních várek. Poté stačí pivo už jen filtrovat a pasterovat (či jeden nebo oba kroky úplně vynechat, pokud chceme pivo čerstvé a nepotřebujeme zajistit velkou trvanlivost), a stočit.“ (pivotecka.cz: 2021)*

Pro lepší představu náročného procesu vaření piva je graficky popsán postup na obrázku 2.



Obr. 2: Postup výroby piva

Zdroj: <https://www.pivotecka.cz/vyroba-piva/>, 2021

### 4.3 Vývoj pivního cestovního ruchu

Dle Dostála (2018) jsou malé pivovary stále oblíbenější nejen jako zdroj českého národního nápoje, ale také jako cíl turistů. Podle průzkumu, který nechala zpracovat Asociace malých a středních podniků a živnostníků (AMSP ČR), tuzemští spotřebitelé čím dál více navštěvují regionální pivovary rodinného typu, kterých jsou již více než čtyři stovky. Tři turisté z deseti dokonce malé pivovary vyhledávají primárně za účelem své cílové destinace. Dvě třetiny všech turistů malý pivovar cíleně nevyhledávají, ale narazí-li na něj, rádi pivo ochutnají.

*„Testování regionálních piv se tak začíná stávat zajímavou turistickou atrakcí, přičemž téměř polovina zákazníků je připravena si za lokální zlatý mok i připlatit. I to je důvodem, proč v současnosti vzniká každý týden jeden nový minipivovar.“*  
(Dostál:2018)

V Čechách byla myšlenka turistických programů propagována již před rokem 1989, tenkrát byla však nabídka omezena pouze na prohlídky v tradičním Prazdroji a v Budvaru.

V současnosti má již většina pivovarů vytvořené dobré zázemí pro turistiku a v návaznosti na to vzniklo i pár cestovních agentur a kanceláří, které se zaměřují na pivní turistiku. Některé běžné kanceláře ji pak nabízejí jako jeden z mnoha svých produktů.

Příklady cestovních agentur a kanceláří v ČR jsou:

### **Pivní agentura UTOPIJE**

UTOPIJE se věnuje prohlídkám minipivovarů s kvalitním výkladem. Součástí této agentury jsou přednášky o historii piva a pořádá hudební produkce právě s tematikou piva. UTOPIJE nepropaguje nadnárodní společnosti piva. (Pivní agentura UTOPIJE:2021)

### **Fun in Prague**

V této agentuře můžeme najít akce věnované tomuto moku. Mezi které se řadí například pivní maratony, pivní pochody a středověké večery s touto tematikou. (Fun in Prague:2021)

### **CA Pivo a Víno**

Přes tuto agenturu si můžeme zajet do pivních lázní v České republice. Věnuje se jak jednodenním exkurzím po minipivovarech tak i vícedenním. Můžeme si vybrat buď z českých nebo zahraničních destinací. Taktéž ve své nabídce má i zájezdy do českých pivních lázní. (CA Pivo a Víno:2012)

### **CK Adventura**

Jak již z názvu agentury vyplývá, tak je zaměřena na zážitky. Mezi zážitky najdeme zájezdy se sportovní tematikou, tak i klasické poznávací zájezdy. (CK Adventura:2021)

#### **4.4 Účastník pivního cestovního ruchu**

Účastníkem pivního cestovního ruchu je každý zájemce o tento typ cestovního ruchu, který dovršil 18 let, jelikož pivo je druh alkoholického nápoje.

Pivního turistu popisuje ve svém výzkumu Francioni (2012:34), většina respondentů byli muži ve středním věku 38 let. Téměř polovina byli svobodní a mají bakalářský titul či vyšší vzdělání. Více než dvě třetiny respondentů uvedlo, že pracovali na plný úvazek.

Pivo má i léčitelské účinky. Tento nápoj pije lidstvo tak dlouho, že lidé vypožorovali jeho pozitivní vliv na zdravotní stav. Český národ zaujímá ve spotřebě piva přední místa ve světových statistikách, proto se věnuje mnoho lékařů výzkumu vlivu pití piva na člověka.

Pivo je výrazný český fenomén a neustále se rozvíjející pivní turistika je lákavý marketingový trend, ale zároveň klamavý, protože se jedná o alkoholický nápoj s řadou nepříznivých účinků na zdraví člověka při jeho nadměrném pití. Dle internetového portálu [napivosrozumem.cz](http://napivosrozumem.cz) způsobuje nadměrná konzumace piva například tyto zdravotní problémy:

- způsobuje alkoholismus (k alkoholismu často vede požívání destilátů kombinovaných s pivem),
- způsobuje kocovinu (stav po otravě alkoholem)
- výrazně podporuje chuť k jídlu,
- poškozují játra, slinivku a nervový systém,
- způsobuje nadměrné odumírání mozkových buněk,
- dochází k fyzické i psychické degradaci osobnosti,
- zvyšuje riziko zejména těchto onemocnění: cirhóza jater, kolorektální karcinom, karcinom prsu,
- přibývá infarktů, mozkových příhod a ostatních příbuzných nemocí.



## 4.5 Koronavirová krize

Mnoho minipivovarů přesunulo svůj odbyt na své e-shopy, díky kterým dostanou štamgasti své oblíbené pivo až do svých domovů. Taktéž si mohou zákazníci své pivo koupit na výdejních okénkách minipivovarů.

Dále je možné si vybrané značky piva z minipivovarů koupit v pivotéce.

Např.: Pivní lok je umístěn v centru města Chebu a svůj sortiment zde nabízí pivovary: Permon, Krušnohor, Toulavý pes, Raven, Clock.



Obr. 3: Piva z Pivního loku v Chebu

Zdroj: fotografie autora, 2021

Některé minipivovary musely část svých pracovníků propustit právě kvůli nedostatečnému odbytu svých piv. Česká vláda se snaží podporovat gastronomii díky svým podpůrným opatřením ve formě příspěvků pro podnikatele. Například existuje program Covid-gastro, kde přes tento program mohou podnikatelé žádat o finanční příspěvek na svůj provoz.

*„Kvůli nouzovému stavu a zavřeným hospodám zákazníci část navařeného piva nevypili, některé hospody i pivovary tak musely nápoj zlikvidovat. Dále ve svém článku uvádí, že pivo není jen tak jednoduché zlikvidovat, protože by to zatížilo odpadní vody a působilo by to problémy v čističkách odpadních vod, takže se pivo musí postupně neutralizovat.“ (Kladivová: 2020)*

„Pivovary našly nové využití pro neprodané pivo. Pivovary v době koronaviru z něj nechávají vyrábět pivní pálenku. O tento čtyřicetiprocentní čirý alkohol, je tak větší zájem než kdy dříve. Dále autorky uvádějí, že pivní pálenka se vyrábí z prošlého sudového i lahvového piva s vyšším obsahem alkoholu. Vzniká procesem pomalé destilace, při kterém je na jeden litr pálenky potřeba desetinásobný objem piva.“ (Lošková, Zemanová: 2021)

## **4.6 Historie a současnost v cestovním ruchu**

### **Historie pivního cestovního ruchu**

Dle Voděrové (2012) je historie pivního cestovního ruchu následující. Cesta Plzně k pozici tzv. hlavního města pivního světa byla poměrně dlouhá. Právo várečné sice udělil 260 plzeňským občanům již Václav II. roku 1295, tedy na počátku vzniku města, proslulé kvalitní Plzeňské si však získalo slávu až během 19. století.

Dne 2. ledna roku 1839 vzešlo z měšťanské schůze rozhodnutí o výstavbě pivovaru. O tři roky později byl nový Měšťanský pivovar Plzeň (dnes Plzeňský Prazdroj) dokončen. Pivovar měl vařit pivo bavorského typu, k čemuž byl z Bavor přizván a zaměstnán sládek Josef Groll. Ten v novém pivovaru uvařil premiérovou várku 5. října 1842. Naražena byla 11. listopadu a sklídila velký úspěch. Staronová receptura tohoto piva je nyní známa po celém světě jako pivo „plzeňského typu“. Již tehdy se začala psát plzeňská pivní historie, která posadila město Plzeň mezi přední místa turistického zájmu.

### **Současnost pivního cestovního ruchu**

Pásková a Zelenka (2012) pivní cestovní ruch jako samostatná forma cestovního ruchu zatím není oficiálně definována, ale můžeme ho zařadit do gastronomického cestovního ruchu, jež se dá obecně označit jako formu cestovního ruchu, kde jsou jeho účastníci motivováni zážitkem z kultury stolování, z konzumace, z vyzkoušení a seznámením s danými nápoji a pokrmy a pochutinami. K nejznámějším aktivitám patří návštěvy vinných sklepů, exkurze a ochutnávky v pivovarech, zvláštní a jedinečné restaurace, rybářské lodě, festivaly jídla a pivní slavnosti. U pivního cestovního ruchu účastníci poznávají převážně současné technologie výroby piva, historii a jsou motivováni gurmánským zážitkem z konzumování piva. Pivní cestovní ruch se prolíná s gurmánským a zážitkovým cestovním ruchem. V České republice se řadí mezi trendy v pivním cestovním ruchu následující aktivity: pivní lázně, pivní cyklostezky a stezky, pivovarská muzea.

## 5 Praktická část

### **Pivní lázně**

Součástí pivního cestovního ruchu jsou velmi oblíbené pivní lázně. Při relaxaci v pivní vaně si zároveň můžete načepovat pivo z čepovacího zařízení, které se nachází přímo u vany. Tyto pivní lázně jsou prospěšné celému tělu a pomáhají mu s obranyschopností a také s regenerací. Procedura probíhá tak, že člověk je ponořený do vany, která je po okraj naplněná pivem. Teplota této koupele je přibližně 36 °C. (upraveno podle pivni-lazne.eu:2021)

### **Pivní cyklostezky a stezky**

Pivní cyklostezky a stezky jsou zařazeny do tematických stezek, které jsou charakteristické propojením jednotlivých pivovarů a minipivovarů a jejich produktů. Například cyklostezka v Karlovarském kraji, která vede podél řeky Ohře, tak spojuje i města, ve kterých jsou minipivovary. V Kynšperku nad Ohří se nachází minipivovar Kynšperský pivovar, v Sokolově pivovar Permon a v Karlových Varech pivovar Karel IV. (převzato a upraveno podle pivnici.cz:2013)

Pivní cyklostezka je dobrý nápad, ale to je v rozporu se zákonem č. 361/2000 Sb. o provozu na pozemních komunikacích je stanoveno, že cyklista je účastníkem provozu na pozemních komunikacích, který se tohoto provozu účastní přímým aktivním způsobem a je tedy povinen dodržovat stejné povinnosti jako řidič motorového vozidla. Cyklista tudíž jako každý řidič nesmí požit alkohol nebo jinou návykovou látku a nesmí řídit bezprostředně po konzumaci alkoholického nápoje nebo v době, kdy by mohl být pod jeho vlivem. Takže pokud chce cyklista pokračovat ve své jízdě dál, smí se napít jen nealkoholického piva. (převzato a upraveno podle zakonyprolidi.cz:2021)

### **Pivovarská muzea**

Nejstarším muzeem tohoto typu na světě je Pivovarské muzeum v Plzni a je provozováno Plzeňským Prazdrojem a bylo otevřeno roku 1959 při příležitosti 100. výročí zaregistrování ochranné známky Pilsner Bier u Obchodní a živnostenské komory v Plzni. (upraveno podle kudyznudy.cz:2021)

## **5.1 Mikropivovary a minipivovary v Karlovarském kraji**

Materna (2014), uvádí následující, v Karlovarském kraji, kde se v současnosti nenachází žádný průmyslový pivovar, je logicky zastoupení celostátně působících značek velmi výrazné. Dále uvádí, že nejmenší kraj v republice tedy může sloužit jako extrémní příklad toho, co se stane s pivním trhem, dojde-li v daném území k zániku všech regionálních pivovarů. Dominantní je podle něj zde jednoznačně skupina Plzeňský Prazdroj, která má v kraji přes polovinu všech záznamů. Ve všech třech okresech zaujímá Gambrinus první a Prazdroj druhé místo. To je důsledek strategie skupiny v první polovině devadesátých let, kdy uzavřela své zdejší pivovary Cheb a Karlovy Vary.

V teprve rodícím se tržním prostředí nebylo tehdy pro Plzeňské pivovary obtížné rychle nahradit tyto značky v jejich odbytišti právě Gambrinem a Prazdrojem, jež drží první příčku v obou hlavních lázeňských centrech, Karlových Varech a Mariánských Lázních. Velkopopovický Kozel se stal součástí skupiny až později, v Karlovarském kraji se tedy (jistě i kvůli velké prostorové vzdálenosti) příliš neobjevuje.

Je tedy možné, že do budoucna, zde nevyroste žádný průmyslový pivovar, vzhledem k tomu, že se tu zde nachází mnoho minipivovarů.

V Karlovarském kraji se aktuálně nachází 12 minipivovarů, které se zabývají produkcí piva většiny známých pivních stylů, některé pivovary prodávají své výrobky v pivotéce v Pivním loku v Chebu na náměstí. Své produkty zde mají například minipivovary Ryžovna, Kynšperský pivovar, Pivovar Permon, Pivovar Krušnohor a Minipivovar Toulavej Pes.

## **Některé příklady minipivovarů v Karlovarském kraji:**

- **Kynšperský pivovar**

Pivo v Kynšperku se vaří od roku 1595, kdy mu bylo potvrzeno várečné právo z roku 1579.

Tento pivovar vaří následující piva: 10° světlé výčepní, 12° světlý ležák, 12° polotmavý ležák, 12° tmavý ležák, 13° vídeňský speciál a 12° zelený ležák.

Kynšperský pivovar má i vlastní restauraci v areálu pivovaru. Je možné si domluvit i prohlídku pivovaru.

(Kynšperský pivovar:2021)

- **Pivovar Permon**

Pivo v Sokolově se vaří od roku 2006 a jejich sortiment je opravdu rozsáhlý. Najdeme zde pivní speciály, mezi které patří: Zythos hazy NEIPA 15°, Zaříkávač chmele 17°, Xmas ALE 13°, Winter ALE 13°, Wheat IPA 16°, Velikonoční třináctka 13°, Summer light 8°, Summer ALE 10°, Stout 12°, Sherpa IPA 16°, Russian imperial stout 18°, Red grapefruit IPA 14°, Red ALE 16°, Rawit chilli IPA 16°, Rauchbier 14°, Pumpkin ALE 15°, Pšeničný speciál 11°, PIPA 14°, PAPA 12°, Světlý ležák 12°, Štědrovečerní jantarové 13°, In hop we trust 15°, Chocolate coffee stout 22°, Hopper edice 15°, Honey ALE 14°, Fresh hop ALE 13°, Easy hopper 11°, Double IPA 17°, Don Habanero chilli IPA 16°, Cryo hop simcoe 13°, Cryo hop ekuanot 13°, Cryo hop citra 13°, Smash double IPA 17°, Black IPA 13°, Belgian strong ALE 17,5°, Belgian ALE 11,5°, Autumn 11°, Any IPA 16°, Any ALE 13°, Angry beer 20°.

Pivovar Permon nabízí odborně vedené prohlídky pivovaru s degustací svých piv. V létě pořádají vlastní pivní slavnosti v areálu pivovaru, kde mají na čepu většinu svých piv. (Pivovar Permon:2021)

- **Pivovar Svatý Florián**

Pivovar Svatý Florián nalezneme ve městě Loket nad Ohří, kam se vrátila tradice vaření piva v roce 2006.

Mezi jejich nabídku patří: Florian nakouřená 13°, Florian světlá 11°, Florian tmavá 11°, Longin rubínová 15°, Kralevic Václav 28°.

Pivovar v Lokti nabízí prohlídky pivovaru s výkladem, prohlídku muzea lázeňských pohárků. Součástí pivovaru je i pivní restaurace, kde si můžete vychutnat pivní speciály tohoto pivovaru. (Pivovar Svatý Florián:2011)

- **Pivovar Karel IV.**

Tento pivovar je součástí restaurace Becherplatz v Karlových Varech, kde se obnovilo vaření piva v roce 2012.

Produkují málo piv, mezi které patří: Karel IV. světlý 11°, Karel IV. polotmavý 12°, Karel IV. tmavý 13°, Karel IV. speciál 15°, Karel IV. pšeničné 12°.

Jak již bylo zmíněno výše pivovar sídlí v areálu Becherplatzu, kde se kromě pivovaru a restaurace nachází také kavárna, muzeum a obchod s místními produkty. (Pivovar Karel IV.:2021)

- **Pivovar Ryžovna**

Ryžovna se nachází na Božím Daru, zatím ale funguje jako tzv. létající pivovar.

Nabízí tato piva: 12° Boží Dar, 13° Rapl, 8° Školák.

Pivo je možné si koupit v několika prodejnách v okolí Božího Daru, Karlových Varech a v Jáchymově. Kromě restaurace je možné si nechat dovézt pivo až domů.

(Pivovar Ryžovna:2020)



- **Pivovar Červený vlk**

Tento pivovar funguje teprve od roku 2020, taktéž na Božím Daru. Vaří tato piva: Červený vlk 13°, Božídarský jelen 12°, Bílý hranostaj 11°, Nachmelený jezevec 14°, Lehký střízlík 9°.

Pivovar má vlastní moderní restauraci, která nabízí jak studenou, tak i teplou kuchyni. V letních měsících nabízí pěkný výhled z terasy. (Pivovar Červený vlk:2020)

- **Pivovar Rudohor**

Funguje v Dolním Žďáru v obci Ostrov a vznikl roku 2018.

Mezi jejich produkty nalezneme: Groš 10°, Tolar 11°, Dukát 12°, Grešle 13°, Schlick sváteční 11,8°, Summer ALE 10°, Sovereign 11°, Dollar 12°, Winter ALE 13°, New England IPA 13°, Punt Éireannach 14° Stout, Rüpya 14°, Bittcoin 15°.

V létě pořádá pivovar pivní slavnosti. (Pivovar Rudohor:2021)



Obr. 4: Degustační pivní set pivovaru Rudohor

Zdroj: <https://pivogrando.cz/cs/degustacni-pivni-set-pivovaru-rudohor>, 2021

- **Zámecký pivovar Chyšě**

Nachází se na zámku Chyšě, výroba piva se znovu obnovila v roce 2006. Jejich sortiment je opravdu malý.

Mezi stálou nabídkou mají tato piva: Prokop 11° světlý, Prokop 12° jantar, Prokop 12° tmavé. Důležité je podotknout, že v průběhu roku vaří různé sezónní pivní speciály.

V zámeckém pivovaru se nachází i zámecká restaurace. Výhodou tohoto pivovaru je, že se nachází v zámku, tudíž je možné si i prohlídnout zámek Chyšě. (Pivovar Chyšě:2021)



Obr. 5: Zámek Chyšě

Zdroj: <https://chyse.com/>, 2021

- **Minipivovar Kronl**

Najdeme ho v lázeňském městě Mariánské Lázně. Pivo se tu vaří od roku 2018.

Mezi jejich nabídku patří tato 4 piva: Kronl 11°, Weissbier Kronl 11°, Český single hop ale Kronl 12° a Žitná IPA Kronl 15°.

Jejich piva je možné vychutnat v útulné restauraci přímo v pivovaru. (Pivovar Kronl:2020)

- **Minipivovar Toulavej pes**

Sídlí ve městě Cheb a jeho založení se datuje k lednu 2020.

Vaří tato piva: Nachmelenej pudl 13°, Festina Lente 11°, polotmavý ležák Šakal, Chebská falc 13°, dále vaří sváteční psí ležáky.

(Pivovar Toulavej pes:2020)

- **Domácí pivovar Velký Rybník**

Tento domácí pivovar se nachází mezi Karlovými Vary a Hroznětínem v obci Velký Rybník. Vaří zde jak klasická piva, tak i speciální.

Mezi klasické můžeme zahrnout tato piva: Jedenáctka, Dvanáctka, Třináctka, Tmavý ležák. Speciální piva vaří v průběhu roku a můžeme zde ochutnat následující: Puškvorcový ALE, IPA apač, Hastrmanský Bock, Weipi, Čajové pivo, Bezinkový ležák, Sládkův singlehop.

V restauraci můžeme ochutnat jejich piva a jejich kuchyni. Pivovar nabízí také exkurze po minipivovaru, ale pouze jen po předchozí domluvě. (Pivovar Velký Rybník:2017)

- **Pivovar Krušnohor**

Pivovar v Kraslicích v osadě Tisová byl založen roku 2015.

Za zmínku stojí tyto pivní speciály: New England IPA 15° Maracuja, Galaxy Trip 12°, Medový speciál 13°, Pumpkin ALE 15°, Bike beer white sun. Dokonce vaří i pivo bez lepku, konkrétně to je 11° světlý ležák.

Celou jejich nabídku si můžeme koupit na různých místech po celé České Republice. (Pivovar Krušnohor:2015)

## **5.2 Mikropivovary a minipivovary v Plzeňském kraji**

Materna (2014), říká, že největší vnější pivní integritu mezi českými kraji nalezneme právě v Plzeňském kraji – plných 60 % záznamů obstarávají zde sídlící pivovary.

U domovského regionu nejrozšířenější české značky jde o logický výsledek. Kraj lze rozdělit na dvě části – příhraniční Domažlicko s Tachovskem, kde značkám Gambrinus a Prazdroj významněji konkurují i jiné značky, a zbytek kraje, kde Gambrinus zcela suverénně dominuje, avšak nabídka alternativních značek s velmi malým počtem záznamů je zde podstatně širší. Pivovary Plzeňský Prazdroj mají v kraji více než polovinu záznamů, což je však stav, který platil i před rokem 1990. Dle Materny značka Gambrinus tak zde (oproti zbytku republiky) není chápána záporně jako invazivní a vytlačující jiné tradiční značky. To neplatí pro Domažlicko, kde skupina v devadesátých letech uzavřela místní pivovar, avšak na slabší pozici Gambrinu zde Plzeňský Prazdroj pohotově reaguje a nasazuje i jinde v Čechách osvědčenou léčbu Kozlem, který dokáže uspokojit značnou část poptávky volající po alternativě.

Dále Materna (2014) uvádí, že malý počet pivovarů na Domažlicku, které však mají poměrně silné zastoupení, dokresluje nově vzniklý pivovar Kout na Šumavě, který je v současnosti na hraně mezi průmyslovým pivovarem a minipivovarem. Jeho bezprostřední blízkost u samotného okresního města, v němž mají lidé dosud na očích místní uzavřený pivovar, lze brát jako další důkaz zvýšené poptávky po alternativě ke značce Gambrinus právě v Domažlicích a blízkém okolí. Specifické situace na pivním trhu v krajském městě pak dokáže Kout na Šumavě využít zřetelně lépe než Chodovar. Za zmínku stojí ještě sousedské šíření působnosti značky Dudák z domovského Strakonicka na sousední Klatovsko.

V Plzeňském kraji se nachází více než 20 minipivovarů, tyto pivovary se také zabývají oblíbenými pivními styly jako minipivovary v Karlovarském kraji. V Plzni na náměstí je pivotéka Pivotečka. Zde prodávají svá piva například minipivovary Radouš z Druztové, Pivovar Raven z Plzně, Plzeňský Bandita z Plzně, Pivovar Žumbera z Plzně.

### **Některé příklady minipivovarů v Plzeňském kraji:**

- **Pivovar Raven**

První várka z Plzeňského pivovaru byla uvařena v roce 2015. Jejich nabídka pivních speciálů je velmi rozsáhlá. Každý si u nich vybere své oblíbené pivo.

V jejich nabídce nalezneme například tato piva: Kiwi Weisse, Lemon Iced Tea, Lemongrass IPA, Lime & Salt Brutal Edition, Mango Mania, Triple Lockdown.

Pivovar nabízí prohlídky pivovaru a zážitek vaření vlastního piva. Pivovar má v Plzni dvě restaurace. V létě pořádá vlastní pivní slavnosti. (Pivovar Raven:2021)



Obr. 6: Logo pivovaru Raven

Zdroj: <http://www.pivovar-raven.cz/>, 2021

- **Pivovar U Lenocha**

Lenocha nalezneme taktěž v Plzni a byl založen v roce 2015.

Vaří pouze tři piva a to jsou následující: Lenoch výčepní, Lenoch ležák, Lenoch speciál.

Piva z toho pivovaru je možné si nechat dovézt až domů a taktěž je možné si zapůjčit výčepní zařízení. (Pivovar U Lenocha:2017)

- **Pivovar Loužek**

Nachází se v Kamenném Újezdě kousek od Rokycan. První várku zde uvařili v roce 2013.

Mají zde tato piva: Loužek 10, Ležák světlý, Loužek 13 polotmavé, Loužek tmavé. Při různých příležitostech vaří své pivní speciály, například: Velikonoční ležák světlý, Svatováclavský ležák, Medová IPA, Sametový ležák. Svá piva dodávají do různých restaurací. (Pivovar Loužek:2020)

- **Rodinný pivovar Radobyčice**

Nalezneme ho v obci Radobyčice na okraji Plzně. Produkují zde pivo od roku 2016. Tento rodinný pivovar vaří tato piva: Světlé výčepní, Světlý ležák, Bavorský speciál, Pšeničný ležák, Red ALE, Sun IPA.

Pivovar má vlastní restauraci v areálu. (Pivovar Radobyčice:2016)

- **Beer Factory**

Pivovar v Plzni byl založen roku 2016.

V nabídce mají tato piva: Světlý ležák 12°, Polotmavý ležák, BF Oatmeal porter, Rye IPA, GG Summer ALE, Nevada ALE, Juicy Mosaic, IPA. Pivovar má vlastní restauraci. (Beer Factory:2020)

- **Hostinský pivovar U Bizona**

U Bizona se pivo vaří od roku 2011 a nachází se v obci Čížice nedaleko krajského města Plzeň.

Za zmínku stojí tato piva: Chasník 10°, The tap tap 11°, Aparát 14° IPA, Hrobník 15° tmavé, Space ALE 11° summer ale, Citra art ALE 13°.

Pivovar má dvě restaurace, jednu v Čížicích a druhou v Plzni. Pivovar U Bizona se také účastní různých festivalů. (Pivovar U Bizona:2021)

- **Pivovar Modrá Hvězda**

V roce 1998 byla v Dobřanech obnovena výroba piva. Kromě piva vaří i svoji vlastní 50% pivní pálenku.

Z piv mají následující: Dobřanská desítka 10°, Dobřanský Hospodář 11°, Dobřanský Borec 11°, Dobřanské Pivo Hořké 11° APA, Dobřanská Hvězda 12°, Dobřanská Hvězda 14°, Dobřanské Pivo Hořké 15° IPA, Dobřanské Pivo Hořké 15° BLACK IPA, Dobřanský Dragoun 16° polotmavý speciál, Dobřanský Sekáč 17° světlý speciál, Dobřanský sv. Vít 23°.

Pivovar má vlastní hotel a restauraci. Má i vlastní pivní klub, který se nachází v Plzni a čepují 24 různých piv. (Pivovar Modrá Hvězda:2021)

- **Pivovar KH Gurmán**

Pivo v Horšovském Týně se vaří od roku 2014 ve sklepních prostorech hotelu Gurmán.

Nabízí 4 typy piv: Zlatý Gurmán, Jemný Gurmán, Tmavý Gurmán, Pšeničný Gurmán. Součástí tohoto pivovaru je i hotel a dvě restaurace. (Pivovar KH Gurmán:2017)

- **Pivovar U Přeška**

V Přešticích se od roku 2017 vaří pivo.

V nabídce má tyto piva: Maurus 14°, Kilián 12°, Marlene IPA 15°, Amandus, Přešek, Schönborn 12°, Pohořko, Přeštický strakáč 13°.

Pro lepší vychutnání místního piva je možné posedět v pivovarské restauraci, která nabízí jídla k pivu. (Pivovar U Přeška:2018)

- **Pivovar Radouš**

Pivovar v Druztové uvařil svoji první várku v roce 2008.

Mezi jeho typickými produkty nalezneme: Stodolní desítka, Pilsner Ilgner, RU-KA, Radoušovo polotmavé, Magický motýl, Radoush stout a Hardrock IPA.

Zajímavostí u tohoto pivovaru je výuka vaření piva a taktéž je možné si vyrobit pivo na zakázku. Radouš prodává suroviny pro domovárníky a pronajímá varny pro létající pivovary. (Pivovar Radouš:2021)



Obr. 7: Etiketa piva magický motýl

Zdroj:

<https://www.facebook.com/Stodolnihospudka/photos/a.931757276976844/1399239363561964/>, 2019

- **Knížecí pivovar Plasy**

V roce 2015 byla obnovena výroba piva v Plasech.

Mezi jejich sortimentem nalezneme například tato piva: Metternich 12°, Felčar 13°, Nachmelenec 11°, Medák 13°, Vánoční Bock 17°, Zázvorák 13°.

V areálu pivovaru se pořádají koncerty. Dále je možnost ubytování v pensionu.

Pro lepší zážitek z pití piva nabízí šenkovna pohled na pivovarské varny.

Mají i vlastní restauraci. (Pivovar Plasy:2017)



- **Minipivovar U Stočesů**

Pivovar v Rokycanech byl založen roku 2011.

V jejich nabídce najdeme tyto piva: Stočeská 11°, Harcíř 12°, Řepiš 12°, Hutník 12°, Weizengrimm 12°.

Z celé pivnice je výhled na pivovarskou technologii. V kuchyni vám uvaří i něco dobrého k pivu. (Pivovar U Stočesů:2015)

## 6 Dotazníkové šetření

Při zpracování této bakalářské práce bylo prováděno dotazníkové šetření. Dotazník byl zaslán vlastníkům jednotlivých minipivovarů v Karlovarském a v Plzeňském kraji. Tato metoda se řadí mezi kvantitativní metody výzkumu.

Vzhledem k aktuální situaci s COVID-19 většina dotázaných neměla zájem odpovídat na dotazník, který se zaměřoval na situaci před krizí a teď. Některé otázky byly zaměřeny na ekonomickou situaci minipivovarů. Vybraní majitelé jednotlivých minipivovarů byli osloveni z dlouhodobé přízně autora k těmto pivním speciálům, které vaří oslovení sládcí.

Průzkumu se zúčastnilo 10 respondentů. Dotazník se skládal celkem z 23 otázek. Otázky byly jak uzavřené, tak i otevřené s možností zjistit názor jednotlivých respondentů.

Níže je shrnutí jednotlivých otázek s rozбором. U některých otázek jsou znázorněny grafy s komentářem a u některých otázek je pouze komentář.

Všichni respondenti byli muži a 50 % dotázaných má vysokoškolské vzdělání, 30 % dotázaných má střední školu s maturitou a 20 % má střední školu s vyučením.

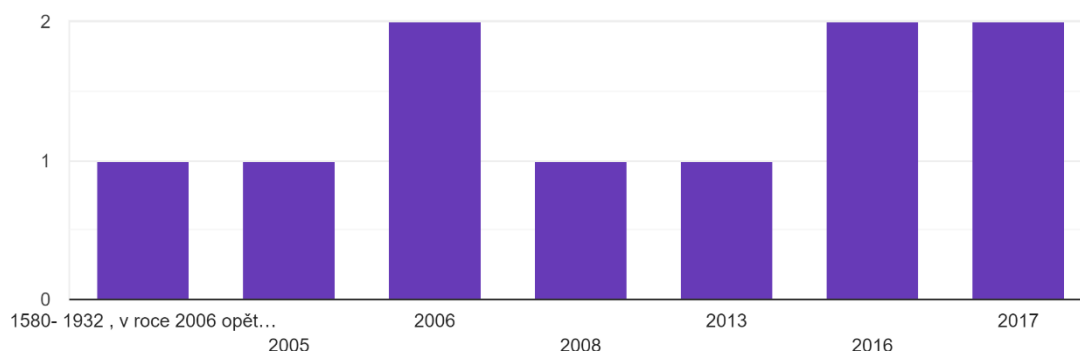
Další otázka se týkala práce v oboru pivovarnictví. 60 % respondentů pracuje v pivovarnictví více než 11 let. Z toho vyplývá, že ve vaření piva jsou profesionálové a mají potřebné znalosti a zkušenosti z uvařených várek piva. Zbýlých 40 % pracuje v tomto oboru 6-10 let. Taktéž mají určité znalosti a zkušenosti.

Z dotazníkového šetření dále vyplynulo, že tři pivovary mají rodinnou tradici a vaří pivo po celé generace. Polovina dotázaných odpověděla, že vlastnit minipivovar je pro ně záliba, která je jejich profesí. Dále je pro jednoho respondenta minipivovar zdrojem podnikatelské obživy a jeden sládek je majitelem zámku, takže pokračuje v tradici vaření piva.

Pátá otázka byla zaměřena na rok založení pivovaru. V roce 2016 bylo po několika desítek let obnoveno vaření piva. V roce 2005 byl založen jeden pivovar, v roce 2006 byly založeny dva pivovary. Dále v roce 2008 byl založen jeden pivovar, jakožto i v roce 2013. Dále novější dva pivovary byly založeny v roce 2016 a další dva pivovary byly založeny v roce 2017. Tato situace je zakreslena na grafu č. 1.

Kdy byl založen Váš pivovar?

10 odpovědí



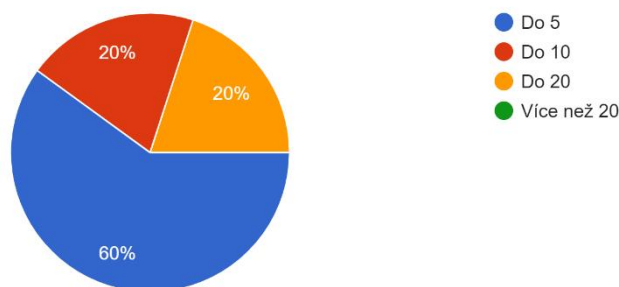
Graf č. 1: Kdy byl založen Váš pivovar?

Zdroj: vlastní zpracování

Z grafu č. 2 vyplývá, že většina pivovarů zaměstnává pouze do pěti osob, jelikož na provoz minipivovaru a vaření toho lahodného moku není zapotřebí mnoho osob. Nejvíce zaměstnanců mají pivovary sokolovský Permon a Zámecký pivovar Chyška a to do 20 zaměstnanců. Jelikož tyto pivovary jsou velmi známé v těchto krajích.

Kolik zaměstnáváte zaměstnanců?

10 odpovědí



Graf č. 2: Kolik zaměstnáváte zaměstnanců?

Zdroj: Vlastní zpracování

Dále byla otázka zaměřena na to, jak jednotlivé pivovary pocítily koronavirovou krizi. Většina oslovených majitelů či jednotlivých sládků odpovědělo, že situaci ovlivnila jejich odbyt velmi negativně, vzhledem k tomu, že dodávali pivo v sudech do restaurací. Restaurace většinou v tuto nepříznivou dobu a s nařízením vlády ČR byly uzavřené, takže nebyl takový odbyt piva. Dva respondenti odpověděli, že dopad vládních opatření v návaznosti na krizi neměl na jejich odbyt velký dopad. Rychle se totiž přeorientovali na lahvové pivo a na pivo v plechových nádobách. Zákazníci si většinou toto pivo vozili domů ve stejném množství jako před koronavirou krizí.

Další otázka byla směřována na typ vaření piva v jednotlivých minipivovarech. Většinou se v minipivovarech vaří ALE, IPA, APA, pšeničné pivo. Většinou jsou to taková piva, které není možné koupit v obchodě.

Detaily odpovědí dle vařených piv jsou znázorněna na grafickém schématu č. 3.



Graf č. 3: Jaké druhy piva vaříte ve Vašem pivovaru?

Zdroj: Vlastní zpracování

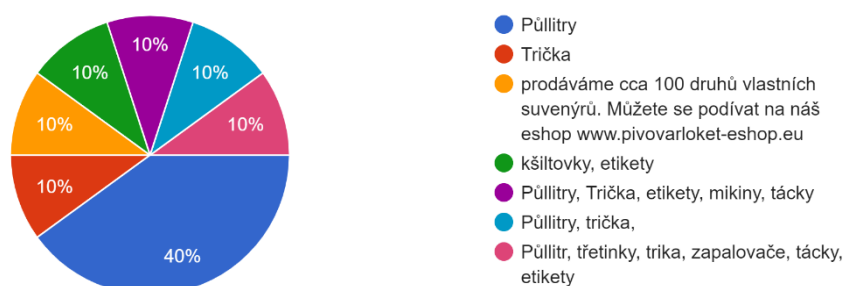
Vzhledem k velikosti a k personální struktuře jednotlivých minipivovarů většina majitelů jednotlivých minipivovarů nepropustila své zaměstnance, a tak se to stalo u 70 % dotázaných, tudíž zbývajících 30 % respondentů své zaměstnance propustilo v důsledku aktuální krize koronaviru.

Dále bylo zjištěno, že 7 pivovarů nabízí prohlídku pivovaru, některé i degustaci, 1 pivovar má vlastní pivovarské muzeum, 2 pivovary jsou propojené s hotelem, některý pivovar nabízí výuku vaření piva, 2 půjčují výčepní zařízení, 3 pivovary nenabízí žádné služby.

Další otázka byla zaměřena na prodej vlastních suvenýrů. Na grafu č. 4 lze vidět, že většina dotázaných pivovarů prodává püllitry a trička s vlastním logem. Mimo jiné pivovary prodávají etikety, zapalovače, pivní podtácky, kšiltovky, mikiny. Každý si vybere z jejich nabídky suvenýrů jednotlivých minipivovarů. Památných předmětů je opravdu mnoho, a i náročný návštěvník si určitě vybere něco z nabídky.

Prodáváte vlastní suvenýry?

10 odpovědí



Graf č. 4: Prodáváte vlastní suvenýry?

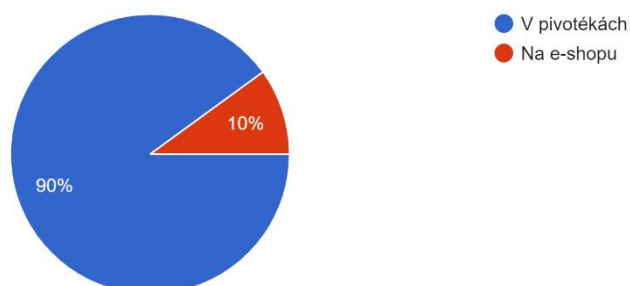
Zdroj: Vlastní zpracování

U otázky, zda majitelé pivovarů žádali o finanční podporu od státu v rámci aktuální krize koronaviru odpovědělo 70 % respondentů ANO a byla jim již podpora vyplacena včas. Mohli tak z této podpory financovat svůj provoz a mzdy zaměstnancům. Zbýlých 30 % nežádalo o podporu.

90 % dotázaných minipivovarů prodávají své pivo mimo svůj pivovar. Většinou ho prodávají v pivotékách. Jak lze vidět na grafu č. 5.

Prodáváte vlastní piva i mimo svůj pivovar?

10 odpovědí



Graf č. 5: Prodáváte vlastní piva i mimo svůj pivovar?

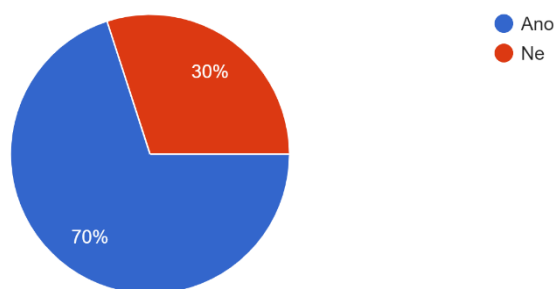
Zdroj: Vlastní zpracování

Více jak polovina dotázaných pocítilo významnější pokles zákazníků vzhledem k aktuální krizi a zbylých 40 % respondentů odpovědělo, že tento problém neměli.

Jak ukazuje graf č. 6 většina minipivovarů, má i svojí restauraci, kde návštěvníci mohou ochutnat i něco lahodného k pití piva z minipivovaru.

Má Váš pivovar i vlastní restauraci?

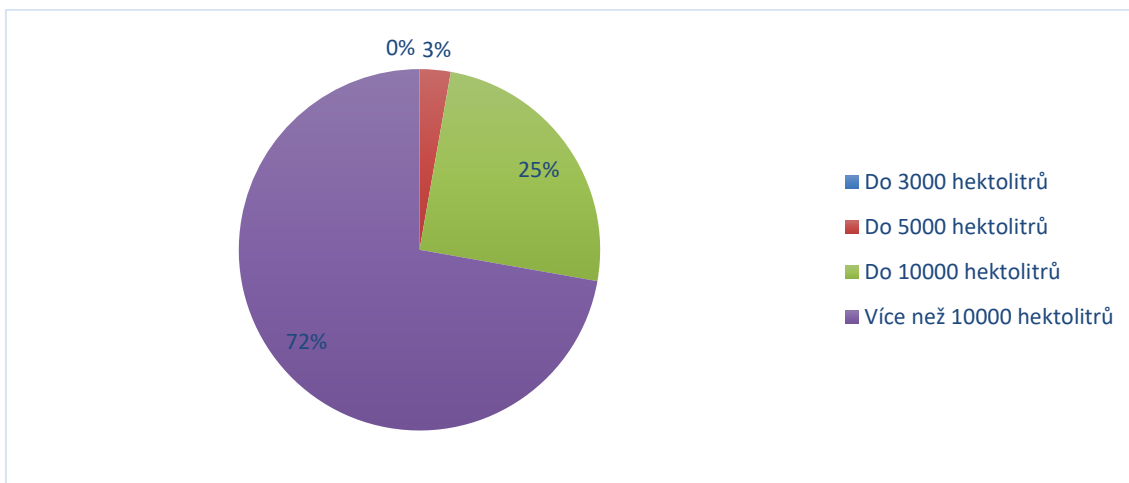
10 odpovědí



Graf č. 6: Má Váš pivovar i vlastní restauraci?

Zdroj: Vlastní zpracování

Většina pivovarů uvaří za rok do 3 000 hektolitrů piva a dva pivovary uvaří do 5 000 hektolitrů piva za rok. Více podrobností lze vidět níže na grafu č. 7.



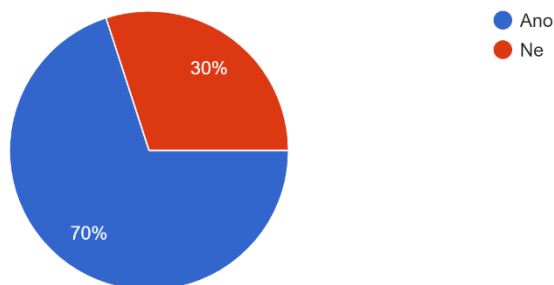
Graf č. 7: Kolik přibližně celkového piva uvaříte za rok?

Zdroj: Vlastní zpracování

Nejvíce se prodávají piva v dotázaných pivovarech 11° světlý ležák, jakožto oblíbená česká klasika, dále jsou to tato piva: 12° plzeňského typu, Sherpa IPA. Jsou to klasická česká piva a lidé mají o tato piva zájem dle odpovědí od pivovarů.

Další otázka směřovala na téma, zda minipivovar mají v plánu rozšířit svoji nabídku po aktuální krizi. Většina dotázaných odpověděla ANO.

Máte v plánu rozšířit svoji nabídku po krizi?  
10 odpovědí



Graf č. 8: Máte v plánu rozšířit svoji nabídku po krizi?

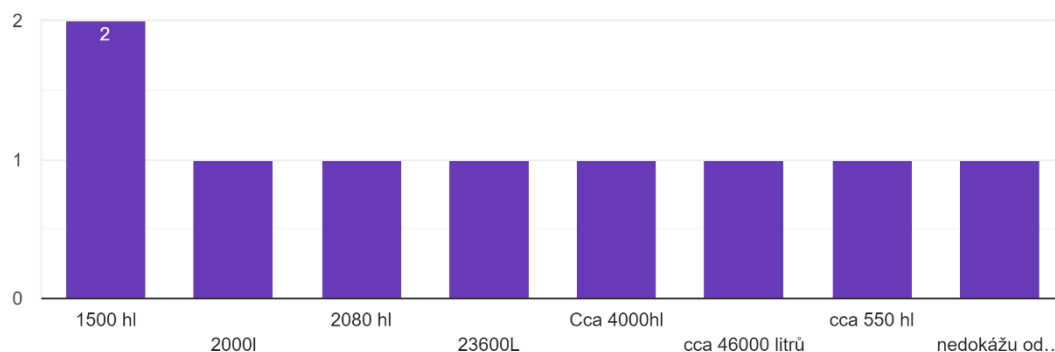
Zdroj: Vlastní zpracování



Následující dva grafy 9 a 10 porovnávají prodej piva za rok 2019 a 2020, kdy byla krize. Propad prodaného piva lze porovnat v těchto grafech, u některého pivovaru byl propad prodeje až o 23 000 litrů piva.

Kolik piva jste prodali za rok 2019?

9 odpovědí

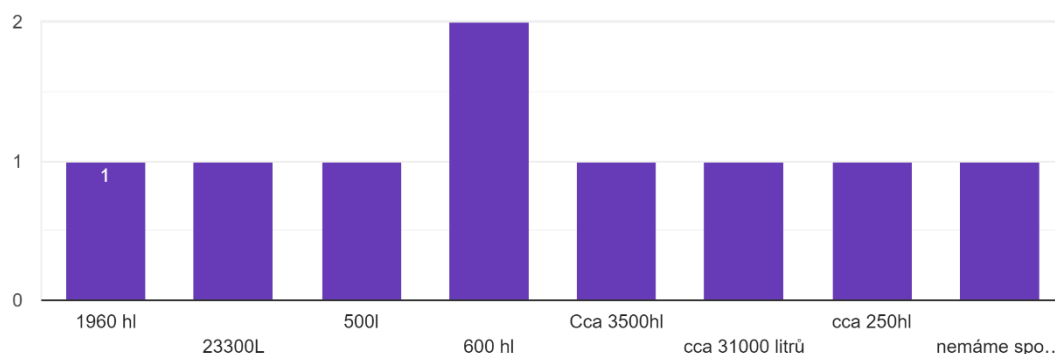


Graf č. 9: Kolik piva jste prodali za rok 2019?

Zdroj: Vlastní zpracování

Kolik piva jste prodali za rok 2020, kdy byla koronavirová krize?

9 odpovědí



Graf č. 10: Kolik piva jste prodali za rok 2020?

Zdroj: Vlastní zpracování

U poslední otázky, zda pořádají vlastní pivní slavnosti, bylo odpovězeno následovně.  
60 % dotázaných pořádají vlastní pivní slavnosti a 40 % ne.

## 7 Výsledky

Bakalářská práce je zaměřena na produkty jednotlivých minipivovarů v Karlovarském a v Plzeňském kraji. Je tu popsána historie a současnost pivního cestovního ruchu, jaké produkty kromě piva tento cestovní ruch nabízí a jaký minipivovar nabízí své různorodé služby potenciálním zákazníkům.

V části dotazníkového šetření je možné vidět výsledky dotazníkového šetření, které probíhalo online formou přes formuláře Google Forms. Většina minipivovarů měla menší odbyt uvařeného piva, než tomu bylo před koronavirou krizí.

Taktéž v důsledku aktuální krizi většina minipivovarů nepropustila své zaměstnance. Potenciální návštěvníci si mohou zakoupit mnoho různých suvenýrů, ať už jsou to trička, mikiny, etikety, tak si u každého minipivovaru mohou zakoupit i jejich pivní produkty.

V práci byly stanoveny dvě výzkumné otázky a první z nich je tázána na dopad aktuální koronavirové situace na minipivovary. Situace není pro většinu minipivovarů vůbec lehká, vzhledem k tomu, že mají malý odbyt prodaného piva a kvůli COVID-19, prodají piva ještě méně, vzhledem k restrikcím vydané vládou ČR.

Druhá výzkumná otázka se zaměřuje na nabídku jednotlivých minipivovarů v Karlovarském a v Plzeňském kraji. Nabídka u výše rozepsaných minipivovarů je pestrá, takže každý potenciální návštěvník minipivovaru si může vybrat, který minipivovar díky svým službám navštíví.

V Karlovarském kraji se aktuálně nachází 12 minipivovarů, které se zabývají produkcí piva většiny známých pivních stylů, některé pivovary prodávají své výrobky v pivotéce v Pivním loku v Chebu na náměstí.

V Plzeňském kraji se nachází více než 20 minipivovarů, tyto pivovary se také zabývají oblíbenými pivními styly jako minipivovary v Karlovarském kraji. V Plzni na náměstí je pivotéka Pivotečka.

Minipivovary na tomto území mají velký potenciál pro to, aby byly hojně navštěvovány v rámci turistických či cykloturistických stezek v rámci jednotlivých krajů. Vznik nových minipivovarů v Karlovarském a v Plzeňském kraji je zbytečný, vzhledem k tomu, kolik minipivovarů se na tomto území nachází.

## 8 Závěry a doporučení

Hlavním cílem bakalářské práce bylo zjistit, kolik minipivovarů se nachází v Karlovarském a v Plzeňském kraji. Nabídka jednotlivých minipivovarů je pestrá, jak je uvedeno výše u jednotlivých minipivovarů, ať už je to široká škála pivních speciálů, tak i ostatních nabízených služeb, mezi kterými najdeme třeba pivní lázně, vlastní pivovarskou restauraci, prohlídku pivovaru s odborným výkladem. Součástí u každého pivovaru je i město ve kterém se daný pivovar nachází.

Bakalářská práce byla rozdělena do tří částí. V první části byl popsán gastronomický turismus, dále byly popsány různé pivní typy, pro lepší orientaci potencionálního návštěvníka pivovaru. Nesmí chybět i postup výroby piva, pro znalost tohoto lahodného moku. Součástí jsou i agentury, které nabízejí služby pro turisty spojené s pivem. Dále byly popsány možné zdravotní problémy s pitím piva. Důležitým faktorem pro zpracování této bakalářské práce bylo i téma koronaviru, kterým si nejen pivovarnictví prochází.

V další části je popsána historie a současnost pivního cestovního ruchu. Taktéž se tu nachází kapitoly o minipivovarech v Karlovarském kraji. U každého vybraného pivovaru je uvedeno, v jakém městě se nachází a datum založení. Ke každému popisovanému pivovaru patří nabídka pivních speciálů. Totéž bylo vypsáno i v následující kapitole, která se věnuje minipivovarům v Plzeňském kraji.

Ve třetí části této bakalářské práce jsou výsledky dotazníkového šetření. Cílem bylo zjistit, kolik mají minipivovary zaměstnanců a jak se zachovaly v aktuální krizi. Součástí šetření bylo zjištěno, jaké služby a jaké piva produkují a jak se zachovají do budoucnosti. Na začátku práce byla stanovena výzkumná otázka, jaký dopad má koronavirová krize na minipivovary, a na grafech 8 a 9 je vidět porovnání v počtu prodaného piva. Pro většinu minipivovarů má aktuální krize velký dopad na jejich tržby.

S výrobou piva souvisejí i ostatní nabízené služby, pivní lázně, ubytování v pivovaru, samozřejmě by mělo být i restaurační zařízení, ve kterém se lze při konzumaci piva občerstvit.

Závěrem lze říct, že minipivovarů je v těchto dvou krajích dostatek. Vznik dalších minipivovarů by byl zbytečný, jelikož většina zmíněných minipivovarů prodává podobné typy piv. Důležitější je, aby se výrobci zaměřili na to, jakým směrem rozšíří svoji nabídku produktů a nabízených služeb po aktuální koronavirové krizi. Významným faktorem pro udržení a zlepšení dosavadní poptávky po pivech je zakládání si na kvalitě surovin pro výrobu pivních speciálů. Samozřejmě důležitá je taky kvalita vybavení a dodržení správného technologického postupu při vaření. Pro lepší zviditelnění minipivovarů by bylo dobré, aby v dalších letech vznikaly lépe značené stezky. Toto lze uskutečnit pouze ve spolupráci s obcí.

## 9 Seznam použité literatury a zdrojů

- [1] ALKOHOL A LIDSKÉ TĚLO. In: *napivosrozumem.cz* [online]. [cit. 05.01.2021] Dostupné z: <https://www.napivosrozumem.cz/>
- [2] BEER FACTORY. In: *beerfactoryplzen.cz* [online]. [cit. 09.04.2021] Dostupné z: <http://beerfactoryplzen.cz/>
- [3] CA PIVO A VÍNO. In: *pivoavino.cz* [online]. [cit. 05.01.2021] Dostupné z: <https://www.pivoavino.cz/cs/>
- [4] CK ADVENTURA. In: *adventura.cz* [online]. [cit. 05.01.2021] Dostupné z: <https://www.adventura.cz/>
- [5] Degustační pivní set pivovaru Rudohor. [online]. [cit. 23.04.2021]. Dostupné z: <https://pivogrando.cz/cs/degustacni-pivni-set-pivovaru-rudohor>
- [6] DOSTÁL, Dalibor. Nový český trend: pivní turistika. In: *Businessinfo.cz* [online]. 23.2.2018 [cit.05.04.2021]. Dostupné z: <https://www.businessinfo.cz/clanky/novy-cesky-trend-pivni-turistika/>
- [7] Etiketa piva magický motýl. [online]. [cit. 23.04.2021]. Dostupné z: <https://www.facebook.com/Stodolnihospudka/photos/a.931757276976844/1399239363561964/>
- [8] FRANCIONI, J. L. Beer tourism: A visitor and motivational profile for North Carolina craft breweries. The university of North Carolina, Greensboro, 2012. 95 str.
- [9] FUN IN PRAGUE. In: *funinprague.eu* [online]. [cit. 05.01.2021] Dostupné z: <https://www.funinprague.eu/>
- [10] GŮČIK, Marian. Cestovní ruch. Úvod do štúdia. Banská Bystrica: Dali-BB, 2010, 2010. 308 s. ISBN 978-80-89090-80-8.
- [11] HESKOVÁ, Marie. Cestovní ruch: pro vyšší odborné školy a vysoké školy. 2., upr. vyd. Praha: Fortuna, 2011. 216 str. ISBN 978-80-7373-107-6.
- [12] KLADIVOVÁ, Barbora. Pivovary musí kvůli nízké spotřebě vylévat zásoby piva. Situace se nelepší ani po otevření podniků. In: *Irozhlas.cz* [online]. 9.7.2020 [cit. 02.04.2021]. Dostupné z: [https://www.irozhlas.cz/ekonomika/pivovar-pivo-koronavirus-vylevani-zasob-krize\\_2007090820\\_onz](https://www.irozhlas.cz/ekonomika/pivovar-pivo-koronavirus-vylevani-zasob-krize_2007090820_onz)
- [13] KOČIČKA, Pavel. Na výletě za malými pivovary, kde vaří i netradiční piva. In: *Ekonom.cz* [online]. 16.6.2011 [cit. 08.04.2021]. Dostupné z: <https://ekonom.cz/c1-52092940-na-vylete-za-pivovary>
- [14] KOTÍKOVÁ, Halina. Nové trendy v nabídce cestovního ruchu. Praha: Grada, 2013. 208 str. ISBN 978-80-247-4603-6.

- [15] KYNŠPERSKÝ PIVOVAR. In: *pivovar-kynsperk.cz* [online]. [cit. 08.04.2021] Dostupné z: <http://www.pivovar-kynsperk.cz/index.php/cz/uvod>
- [16] Logo pivovaru Raven. [online]. [cit. 23.04.2021]. Dostupné z: <http://www.pivovar-raven.cz/>
- [17] LOŠKOVÁ, Natálie a ZEMANOVÁ, Anežka. Do kanálu je ho škoda. Pivovary našly nové využití pro neprodané pivo. In: *Novinky.cz* [online]. 15.3.2021 [cit. 20.03.2021]. Dostupné z: <https://www.novinky.cz/domaci/clanek/do-kanalu-je-ho-skoda-z-neprodaneho-piva-vyrabi-pivovary-palenu-40353998?fbclid=IwAR2Pu1UHoZBcFfeR8b9LqUqRngaeUU-KoGBMcxwiKIJa3f8QolxE3jaHPJM>
- [18] MATERNA, Kryštof a Jiří HASMAN. Český pivní atlas. Středokluky: Zdeněk Susa, 2014. 132 str. ISBN 978-80-86057-95-8.
- [19] MINIPIVOVAR TOULAVEJ PES. In: *facebook.com* [online]. [cit. 08.04.2021] Dostupné z: [https://www.facebook.com/MinipivovarToulavejpes/?ref=page\\_internal](https://www.facebook.com/MinipivovarToulavejpes/?ref=page_internal)
- [20] MINIPIVOVAR U STOČESŮ. In: *ustocesu.cz* [online]. [cit. 09.04.2021] Dostupné z: <http://www.ustocesu.cz/>
- [21] PÁSKOVÁ, Martina a Josef ZELENKA. Výkladový slovník cestovního ruchu. Praha: Ministerstvo pro místní rozvoj, 2002, 448 str. ISBN 80-239-0152-4.
- [22] PIVNÍ AGENTURA UTOPIJE. In: *pivniagentura.cz* [online]. [cit. 05.01.2021] Dostupné z: <http://www.pivniagentura.cz/>
- [23] PIVNÍ CYKLOSTEZKY A STEZKY. In: *pivnici.cz* [online]. [cit. 24.06.2021] Dostupné z: <http://www.pivnici.cz/>
- [24] PIVNÍ LÁZNĚ. In: *pivni-lazne.eu* [online]. [cit. 24.06.2021] Dostupné z: <http://www.pivni-lazne.eu/lecive-ucinky.php.cz/>
- [25] PIVOTEČKA S.R.O.. Výroba piva. In: *Pivotecka.cz* [online]. [cit. 08.04.2021] Dostupné z: <https://www.pivotecka.cz/vyroba-piva/>
- [26] PIVOVAR ČERVENÝ VLK. In: *cervenyvlk.cz* [online]. [cit. 08.04.2021] Dostupné z: <https://cervenyvlk.cz/>
- [27] PIVOVAR CHYŠE. In: *chyse.com* [online]. [cit. 08.04.2021] Dostupné z: <https://chyse.com/pivovar/>
- [28] PIVOVAR KAREL IV. In: *becherplatz.cz* [online]. [cit. 08.04.2021] Dostupné z: <https://becherplatz.cz/cs/pivovar>



- [29] PIVOVAR KH GURMÁN. In: *hotel-gurman.cz* [online]. [cit. 09.04.2021]  
Dostupné z: <https://www.hotel-gurman.cz/pivovar/>
- [30] PIVOVAR KRONL. In: *kronl.cz* [online]. [cit. 08.04.2021] Dostupné z:  
<https://kronl.cz/>
- [31] PIVOVAR KRUSNOHOR. In: *krusnohor.eu* [online]. [cit. 08.04.2021]  
Dostupné z: <https://www.krusnohor.eu/>
- [32] PIVOVAR LOUŽEK. In: *louzek.cz* [online]. [cit. 09.04.2021] Dostupné z:  
<https://www.louzek.cz/>
- [33] PIVOVAR MODRÁ HVĚZDA. In: *modra-hvezda.cz* [online]. [cit.  
09.04.2021] Dostupné z: <https://www.modra-hvezda.cz/>
- [34] PIVOVAR PERMON. In: *pivopermon.cz* [online]. [cit. 08.04.2021]  
Dostupné z: <http://pivopermon.cz/>
- [35] PIVOVAR PLASY. In: *pivovarplasy.cz* [online]. [cit. 09.04.2021]  
Dostupné z: <http://www.pivovarplasy.cz/>
- [36] PIVOVAR RADOBYČICE. In: *pivovarradobycice.cz* [online]. [cit.  
09.04.2021] Dostupné z: <https://pivovarradobycice.cz/>
- [37] PIVOVAR RADOUŠ. In: *pivoradous.cz* [online]. [cit. 09.04.2021]  
Dostupné z: <http://pivoradous.cz/>
- [38] PIVOVAR RAVEN. In: *pivovar-raven.cz eu* [online]. [cit. 09.04.2021]  
Dostupné z: <http://www.pivovar-raven.cz/nase-piva>
- [39] PIVOVAR RUDOHOR. In: *rudohor.cz* [online]. [cit. 08.04.2021]  
Dostupné z: <http://www.rudohor.cz/sortiment>
- [40] PIVOVAR RYŽOVNA. In: *ryzovna.cz* [online]. [cit. 08.04.2021]  
Dostupné z: <https://www.ryzovna.cz/pivo/>
- [41] PIVOVAR SVATÝ FLORIÁN. In: *hotel-loket.cz* [online]. [cit.  
08.04.2021] Dostupné z: <http://www.hotel-loket.cz/cz/pivovar>
- [42] PIVOVAR U BIZONA. In: *ubizona.eu cz* [online]. [cit. 09.04.2021]  
Dostupné z: <http://ubizona.eu/>
- [43] PIVOVAR U LENOCHA. In: *pivovarulenocho.cz* [online]. [cit.  
09.04.2021] Dostupné z: <http://www.pivovarulenocho.cz/nasepiva.html>
- [44] PIVOVAR U PŘEŠKA. In: *pivovarupreska.cz* [online]. [cit. 09.04.2021]  
Dostupné z: <https://www.pivovarupreska.cz/>

- [45] PIVOVAR VELKÝ RYBNÍK. In: *pivohastrman.cz* [online]. [cit. 08.04.2021] Dostupné z: <http://www.pivohastrman.cz/pivovar.php>
- [46] PIVOVARSKÁ MUZEA. In: *kudyznudy.cz* [online]. [cit. 24.06.2021] Dostupné z: <https://www.kudyznudy.cz/ceska-nej/kulturni/pivovarske-muzeum>
- [47] PLUMMER a kol. (2003): Beer tourism in Canada along the Waterloo-Wellington ale trail. *Tourism Management*, 26, č. 2, s. 447–458. ISSN 0261-5177
- [48] VODĚROVÁ, Hana, Luděk KRČMÁŘ a David RŮŽIČKA. Historie turistiky v Plzeňském kraji. V Plzni: Pro Krajský úřad Plzeňského kraje, Odbor kultury, památkové péče a cestovního ruchu vydalo nakl. RegionAll, 2011. 160 str. ISBN 978-80-904310-4-1.
- [49] ZÁKON O PROVOZU NA POZEMNÍCH KOMUNIKACÍCH. In: *zakonyprolidi.cz* [online]. [cit. 05.01.2021] Dostupné z: <https://www.zakonyprolidi.cz/cs/2000-361>
- [50] Zámek Chyšce. [online]. [cit. 23.04.2021]. Dostupné z: <https://chyse.com/>
- [51] ZELENKA, Josef a Martina PÁSKOVÁ. Výkladový slovník cestovního ruchu. Kompletně přeprac. a dopl. 2. vyd. Praha: Linde Praha, 2012. 768 str. ISBN 978-80-7201-880-2.

## 10 Přílohy

Zde je uveden dotazník, na který odpovídali respondenti.

Dobrý den,

jsm studentem závěrečného ročníku bakalářského studia oboru management cestovního ruchu na fakultě informatiky a managementu na Univerzitě Hradec Králové a tímto Vás žádám o vyplnění následující dotazníku, který má 23 otázek. Bakalářská práce je na téma Potenciál gastroturismu v Karlovarském kraji a v Plzeňském kraji. Příklad malých pivovarů a mikropivovarů.

Děkuji za Váš čas

Vlček Vojtěch

E-mailová adresa:

1. Jste:

- a) muž
- b) žena

2. Jaké je Vaše nejvyšší dosažené vzdělání?

- a) základní
- b) střední s maturitou
- c) střední s vyučením
- d) vysokoškolské

3. Jak dlouho pracujete v pivovarnictví?

- a) <5 let
- b) 6-10 let
- c) >11 let

4. Z jakého důvodu pracujete právě v tomto oboru?

5. Kdy byl založen Váš pivovar?

6. Kolik zaměstnáváte zaměstnanců?

- a) do 5
- b) do 10
- c) do 20
- d) více než 20

7. Jak pocítil Váš podnik koronavirovou krizi?

8. Jaké druhy piva vaříte ve Vašem pivovaru?

- a) ALE
- b) APA
- c) IPA
- d) pšeničné pivo
- e) stout
- f) jiné:

9. Propustili jste své zaměstnance v důsledku aktuální krize?

- a) ano
- b) ne

10. Nabízíte i jiné služby než jen prodej piva? Např.: pivní lázně, prohlídka pivovaru...

11. Prodáváte vlastní suvenýry?

- a) půllitry
- b) trička
- c) jiné:

12. Žádali jste o finanční podporu od státu v rámci aktuální krize?

a) ano

b) ne

13. Pokud ANO, tak byla Vám již vyplacena?

a) ano

b) ne

14. Prodáváte vlastní piva i mimo svůj pivovar?

a) v pivotékách

b) na e-shopu

15. Pocítili jste významnější pokles zákazníků?

a) ano

b) ne

16. Má Váš pivovar i vlastní restauraci?

a) ano

b) ne

17. Kolik přibližně celkového piva uvaříte za rok?

a) do 3000 hektolitrů

b) do 5000 hektolitrů

c) do 10000 hektolitrů

d) více než 10000 hektolitrů

18. Konkrétně jakého piva prodáte ve svém pivovaru nejvíce?

19. A proč zrovna tohle?

20. Máte v plánu rozšířit svoji nabídku po krizi?

a) ano

b) ne

21. Kolik piva jste prodali za rok 2019?

22. Kolik piva jste prodali za rok 2020, kdy byla koronavirová krize?

23. Pořádáte svoje vlastní pivní slavnosti?

a) ano

b) ne



## Oskenované zadání práce



Univerzita Hradec Králové  
Fakulta informatiky a managementu

### Zadání bakalářské práce

**Autor:** Vojtěch Vlček

**Studium:** I1700477

**Studijní program:** B6208 Ekonomika a management

**Studijní obor:** Management cestovního ruchu

**Název bakalářské práce:** **Potenciál gastroturismu v Karlovarském kraji a v Plzeňském kraji. Příklad malých pivovarů a mikropivovarů.**

**Název bakalářské práce AJ:** The potential of gastrotourism in the Karlovy Vary region and in the Pilsen region. Example of small breweries and microbreweries.

#### **Cíl, metody, literatura, předpoklady:**

Cílem bakalářské práce je zmapovat pivovary v Karlovarském a v Plzeňském kraji. V teoretické části se budu zabývat vývojem pivního cestovního ruchu. Také tam bude uvedeno jak koronavirová krize zasáhla minipivovary. V praktické části bude zpracována historie a jednotlivé součásti pivního cestovního ruchu.

1. Úvod
2. Cíle a metodika práce
3. Teoretická část
  - 3.1. Současné trendy v cestovním ruchu
  - 3.2. Gastronomický a pivní cestovní ruch
  - 3.3. Vývoj pivního cestovního ruchu
  - 3.4. Účastník pivního cestovního ruchu
  - 3.5. Koronavirová krize
4. Praktická část
  - 4.1. Historie a současnost pivního cestovního ruchu
  - 4.2. Mikropivovary a minipivovary v Karlovarském kraji
  - 4.3. Mikropivovary a minipivovary v Plzeňském kraji
5. Shrnutí výsledků a jejich diskuse
6. Závěry a doporučení
7. Seznam použité literatury
8. Přílohy

MATERNA, Kryštof a Jiří HASMAN. *Český pivní atlas. Středokluky: Zdeněk Susa, 2014. ISBN 978-80-86057-95-8.*

DIESTLER, Radek, ed. *Pivopedie: encyklopedie českého a slovenského piva. Praha: Knižní klub, 2012. ISBN 978-80-242-3673-5.*

Domů - Do háje... - Žejdlík.cz. [online]. Copyright {copyright 2020 Zejdlík.cz. Dostupné z: <http://www.zejdlík.cz/zejdlíkopedie/vse-o-pivu#>

DIESTLER, Radek, ed. *Pivopedie: encyklopedie českého a slovenského piva. 2., aktualiz. vyd. Praha: Knižní klub, 2014. ISBN 978-80-242-4486-0.*

**Garantující pracoviště:** Katedra rekreologie a cestovního ruchu,  
Fakulta informatiky a managementu

**Vedoucí práce:** RNDr. Mgr. Tomáš Burda, Ph.D.

**Oponent:** Mgr. Pavlína Chaloupská, Ph.D.

**Datum zadání závěrečné práce:** 15.10.2020