

UNIVERZITA PARDUBICE
FAKULTA FILOZOFICKÁ

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

2018

MONIKA SALAVOVÁ

Univerzita Pardubice

Fakulta filozofická

Kulturní dějiny piva a pivovarů v Pelhřimově

Monika Salavová

Bakalářská práce

2018

Univerzita Pardubice
Fakulta filozofická
Akademický rok: 2016/2017

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Monika Salavová**
Osobní číslo: **H14276**
Studijní program: **B6107 Humanitní studia**
Studijní obor: **Humanitní studia**
Název tématu: **Kulturní dějiny piva a pivovarů v Pelhřimově**
Zadávající katedra: **Katedra věd o výchově**

Z á s a d y p r o v y p r a c o v á n í :

Práce bude analyzovat utváření a proměny pivní kultury a pivovarnictví v Pelhřimově od roku 1874. Heuristicky budou využity prameny, uložené ve Státním oblastním archivu v Třeboni, fond Městský pivovar Pelhřimov, provedena bude rovněž orálně-historická sonda mezi narátory. Cílem práce je zjistit proměny regionálních tradic v konzumaci piva, reprezentace regionálních výrobců mezi spotřebiteli a závislost utváření lokální identity konzumentů piva na oblastních pivovarech.

Rozsah grafických prací:

Rozsah pracovní zprávy:

Forma zpracování bakalářské práce: **tištěná/elektronická**

Seznam odborné literatury:

- BASAŘOVÁ, Gabriela.** České pivo. 3., dopl. vyd. Praha: Havlíček Brain Team, 2011. ISBN 978-80-87109-25-0.
- ČECH, Rostislav.** Pelhřimov, pivo a pohlednice. Vlastivědný sborník Pelhřimovska. Pelhřimov: Muzeum Vysočiny Pelhřimov, 2006, (17), 134-143. ISSN 1211-9741.
- JANČÍK, Drahomír a Barbora ŠTOLLEOVÁ, ed.** Pivo, zbraně i tvarůžky: podnikatelé meziválečného Československa ve víru konjunktur a krizí. Praha: Maxdorf, c2014. ISBN 978-80-7345-422-7.
- LIKOVSKÝ, Zbyněk.** Držitelé, provozovatelé a vedoucí pivovarů Českých zemí 1869-1989. Praha: Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, 2010. ISBN 978-80-86576-40-4.
- LIKOVSKÝ, Zbyněk.** Pivovary československého území 1900-1948. Praha: Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, 2006. ISBN 80-86576-21-3.
- LIKOVSKÝ, Zbyněk.** Pivovary Českých zemí 1948-1989. Praha: Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, 2008. ISBN 978-80-86576-31-2.
- NOVOTNÝ, Vladimír, ed.** Hospody a pivo v české společnosti. Praha: Academia, 1997. ISBN 80-200-0639-7.
- SOUKUPOVÁ, Ladislava a František FRANTÍK, ed.** Pivo - slad - chmel od A do Z: české, moravské a slovenské osobnosti. Praha: Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, 2004. ISBN 80-865-7610-8.
- Pivo lepších časů: [sborník příspěvků z konference konané ve dnech 20.-21. dubna 2006 ve Velkém Březně].** Ústí nad Labem: Univerzita J.E.Purkyně, Ústav slovansko-germánských studií, 2007. ISBN 978-80-7044-930-1.

Vedoucí bakalářské práce:

Mgr. Vladan Hanulík, Ph.D.

Ústav historických věd

Datum zadání bakalářské práce:

31. března 2017

Termín odevzdání bakalářské práce:

31. března 2018



prof. PhDr. Karel Rýdl, CSc.
děkan



Ing. Jaroslav Myslivec, Ph.D.
vedoucí katedry

V Pardubicích dne 30. listopadu 2017

Prohlášení autora

Prohlašuji, že jsem tuto práci vypracovala samostatně. Veškeré literární prameny a informace, které jsem v práci využila, jsou uvedeny v seznamu použité literatury.

Byla jsem seznámena s tím, že se na moji práci vztahují práva a povinnosti vyplývající ze zákona č. 121/2000 Sb., autorský zákon, zejména se skutečností, že Univerzita Pardubice má právo na uzavření licenční smlouvy o užití této práce jako školního díla podle § 60 odst. 1 autorského zákona, a s tím, že pokud dojde k užití této práce mnou nebo bude poskytnuta licence o užití jinému subjektu, je Univerzita Pardubice oprávněna ode mne požadovat přiměřený příspěvek na úhradu nákladů, které na vytvoření díla vynaložila, a to podle okolností až do jejich skutečné výše.

Beru na vědomí, že v souladu s § 47b zákona č. 111/1998 Sb., o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších předpisů, a směrnicí Univerzity Pardubice č. 9/2012, bude práce zveřejněna v Univerzitní knihovně a prostřednictvím Digitální knihovny Univerzity Pardubice.

V Pardubicích dne 29. 6. 2018

Monika Salavová

Poděkování

Ráda bych poděkovala Mgr. Vladanu Hanulíkovi, Ph. D.za pomoc a rady při vedení mé bakalářské práce.

ANOTACE

Práce popisuje historii vaření piva v Pelhřimově od počátku 14. století do současnosti. Důkladněji se zaměřuje na období 20. století, ve kterém byla postavena a zprovozněna současná budova pivovaru v Pelhřimově. Zvláštní pozornost je věnována modernizaci pivovaru od 70. let do současnosti. Tato modernizace probíhala pod vedením nového ředitele, pana Josefa Zmátla a v současné době pokračuje jeho žákem, panem Vladimírem Veselým. Při vytváření práce byla využita metoda rozhovorů s pamětníky.

KLÍČOVÁ SLOVA

pivovarnictví, pivovar Pelhřimov, právovárečné měšťanstvo, modernizace...

TITLE

Cultural history of beer and breweries in Pelhřimov

ANNOTATION

The thesis describes the history of beer brewing in Pelhřimov from the beginning of the 14th century to the present. I focus more closely on the 20th century, in which the current building of the brewery in Pelhřimov was built and operated. Particular attention is paid to the modernization of the brewery from the 1970s to the present. This modernization took place under the direction of the new director Josef Zmatka and is currently being continued by his student Mr. Vladimír Veselý. The method of interviewing the witnesses was used in creating the work.

KEYWORDS

brewing, brewery Pelhřimov, beer license holding burghers, modernization...

OBSAH

ÚVOD.....	10
1 HISTORIE VAŘENÍ PIVA.....	11
1.1 Historie vaření piva v Čechách	12
2 HISTORIE PIVOVARNICTVÍ V PELHŘIMOVĚ	14
2.1 Počátky vaření piva v Pelhřimově.....	14
2.2 Od prvního pivovaru k současnému.....	16
2.3 Pivovarnictví v Pelhřimově od přelomu 19. a 20. století.....	18
2.3.1 Výstavba „čtvrtého“, současného pivovaru.....	18
2.3.2 První roky provozu pivovaru.....	20
2.3.3 Pivovar v průběhu 1. světové války	23
2.3.4 Pivovar v meziválečném období	23
2.3.5 Pivovar během Protektorátu Čechy a Morava.....	24
2.3.6 Pivovar během poválečného období.....	25
2.3.7 Pivovar po roce 1989	26
3 MODERNIZACE PIVOVARU PELHŘIMOV	29
3.1 Pivovar před modernizací	29
3.1.1 Ledování.....	30
3.1.2 Sudové pivo	30
3.1.3 Reklama.....	33
3.2 Modernizace pivovaru od počátku 70. let 20. století	34
3.2.1 Zrušení výstavu sudového piva	34
3.2.2 Modernizace	35
3.2.3 Reklama.....	38
3.2.4 Suroviny	38
3.2.5 Kolektiv zaměstnanců	40
3.3 Modernizace v současnosti	41
3.3.1 Modernizace	41
3.3.2 Náklady pivovaru a jejich minimalizace	41
3.3.3 Zákazníci a odběratelé pivovaru.....	42

3.3.4	Sortiment a působnost pivovaru	43
3.3.5	Reklama	43
3.3.6	Získaná ocenění	44
3.3.7	Běžný den	44
3.3.8	Dny vymykající se z každodennosti	45
	ZÁVĚR	47
	POUŽITÁ LITERATURA A PRAMENY	48
	SEZNAM OBRÁZKŮ	50
	SEZNAM GRAFŮ	51
	SEZNAM PŘÍLOH	52

ÚVOD

V této práci jsem se soustředila na historii pivovarnictví ve městě Pelhřimov od jeho počátků ve 14. století po současnost. Pozornost věnuji především vývoji vaření piva ve 20. století a posléze se zaměřuji na modernizaci pelhřimovského pivovaru, která probíhala od počátku 70. let pod vedením pana Josefa Zmátla a později i současného ředitele Vladimíra Veselého.

V první kapitole práce stručně popisují počátky výroby piva v Mezopotámii, tehdejší způsob pití, začátky pěstování chmele a jeho náhražky do doby, než se začal používat při vaření piva. Dále se v této kapitole rozepisují o historii vaření piva v Čechách. Důležitými pro rozvoj pivovarnictví byly na našem území kláštery, při kterých mniši pěstovali chmel a vařili pivo. K největšímu rozvoji ale došlo ve 12. století, později ve 13. století lze nalézt i první právní úpravy vaření piva. Dále se pivovarnictví velmi rozvíjelo v 19. století, kdy byl založen i pivovar v Plzni. K výraznému úpadku vaření piva došlo až po skončení druhé světové války. V současnosti dochází k výraznému nárůstu počtu pivovarů i nabízeného sortimentu.

Ve druhé kapitole se zaměřuji na historii pivovaru v Pelhřimově. Krátce popisují počátky pivovarnictví v Pelhřimově, stavbu prvního pivovaru a jeho následné přesídlování ve městě až po stavbu budovy současného pivovaru. Poté se věnuji vývoji pelhřimovského pivovarnictví od přelomu 19. a 20. století po současnost.

Poslední kapitola je věnována modernizaci pivovaru, ke které postupně docházelo od 70. let 20. století. Na několika stranách popisují původní stav pivovaru před modernizací, který byl velmi špatný. Dokonce byl zrušen výstav sudového piva, který se podařilo plně obnovit až roku 1991. O modernizaci se velkou měrou zasloužil tehdejší ředitel Josef Zmátlo a nadále v ní pokračuje jeho nástupce Vladimír Veselý.

Práce by měla poskytnout informace o vývoji pelhřimovského pivovarnictví, zvláště v období 20. století. Mým hlavním cílem je zaměřit se na modernizaci pivovaru po roce 1970, přičemž pro získání informací využít metodu rozhovorů, které uskutečním s tehdejším ředitelem, panem Josefem Zmátlem, a současným ředitelem pivovaru, panem Vladimírem Veselým.

1 HISTORIE VAŘENÍ PIVA

Český národ patří k největším konzumentům piva na světě což je způsobeno jistě i faktem, že česká společnost vnímá pivo jako národní nápoj, jehož tradice je silně zakořeněna už v dávné historii. Princip výroby současného piva se od původního v mnohém neliší. Během doby se pouze zlehka měnily a zdokonalovaly dílčí technologické postupy a zařízení na vaření piva. Původní pivovarnictví se odbývalo v domácnostech, později bylo měšťany provozováno po domech disponujících právem várečným, až se výroba piva přesunula do pivovarů a továren, které jsou z velké části automatizované.¹

Vzhledem k náročnosti výroby piva se nepředpokládá, že by pivo vzniklo před neolitem. Důležitou součástí výroby piva je však kvašení, ke kterému může dojít samovolně, a tak se předpokládá, že pivo bylo objeveno zřejmě náhodou.² Má se za to, že pivo bylo poprvé vyráběno v Mezopotámii, kde se mezi řekami Eufrat a Tigris nacházela úrodná nížinná oblast. Zde bylo možné už v 7. tisíciletí př. n. l. pěstovat obilí, ze kterého se připravoval kvašený nápoj, jež lze pokládat za druh piva. Mezi zástupci prvních národů, kteří velmi pravděpodobně už vyráběli a pili takovéto pivo, byli Sumerové, Babyloňané či Asyřané. Sumery byl nazýván kaš, Babyloňany šikarum. Protože tehdejší pivo neprocházelo při výrobě filtrací a bylo tedy velmi zakalené, používalo se k jeho pití obilné stéblo, které fungovalo jako dnešní brčko. Takové pití piva by dnes bylo barbarstvím.

Chuť, barva a trvanlivost piva byla vylepšována ovocem nebo také rostlinnými přísadami a byliny jako je šalvěj luční, vřesna obecná, vratič obecný, nebo kuklík městský. Později byli přidávány pro pivo i mnohem exotičtější dochucovadla jako med, třešňové květy, stromová kůra, dokonce i volská žluč. První piva se vyráběla bez chmele. Chmel se začal pěstovat v západní Evropě asi v 8. až 9. století, u Slovanů v 11. století ale běžným se při výrobě piva stal až koncem středověku.

Jedno z prvních pravidel pro veřejné výčepy a šenky lze nalézt už v Chamurappiho zákoníku. Nepoctivým šenkýřkám hrozilo jako trest vhození do vody, v horším případě smrt utopením.³

¹ *Pivo za starých časů: Od Mezopotámie do středověku*[online]. 2017 [cit. 2018-06-19]. Dostupné z: <http://www.pivo.cz/pivo-za-starych-casu-od-mezopotamie-do-stredoveku>

² *Historie piva* [online]. [cit. 2018-06-19]. Dostupné z: <https://beerweb.cz/o-pivu/historie-piva>

³ *Pivo za starých časů: Od Mezopotámie do středověku*[online]. 2017 [cit. 2018-06-19]. Dostupné z: <http://www.pivo.cz/pivo-za-starych-casu-od-mezopotamie-do-stredoveku>

1.1 Historie vaření piva v Čechách

Zpočátku se pivo vařilo především v kláštorech, při kterých se také pěstoval chmel. Nejstarším doloženým pivovarem na českém území je pivovar v Břevnově, ze kterého pochází i první oficiální zpráva o vaření piva. Ta je datována do roku 993, kdy český biskup Vojtěch údajně zakázal místním mnichům vařit pivo z důvodu, že se vaření a pití piva věnovali více než svým duchovním povinnostem. Klášterní pivovar v Břevnově je do dnes nejstarším doloženým pivovarem u nás.

Nejstarším dokladem o pěstování chmele na našem území je nejspíše nadační listina knížete Břetislava I. přibližně z roku 1034 až 1055. Touto listinou bylo zavedeno vybírání desátku z pěstování chmele. Na listinu později navázala nadační listina Vyšehradské kapituly vydaná prvním českým králem Vratislavem II. asi v roce 1088. Tato listina nařizovala desátek z chmele pěstovaného za účelem vaření piva. Veškeré platby z vaření piva, které plynuly církvi byly zrušeny až roku 1848.

K největšímu rozšíření pivovarnictví docházelo v českých zemích od 12. století, kdy měl právo vařit pivo kdokoliv. V této době bylo pivo vařeno primitivním způsobem, především ženami v domácnostech, a nebylo chápáno pouze jako nápoj. Z piva se tehdy vařily také polévky, omáčky nebo kaše.⁴ Ve 13. století se společně se zakládáním nových měst rozvíjela i řemeslná výroba piva. Protože pivovarství se stalo žádanou živností, bylo nutné pro další rozvoj a usměrnění vytvořit také nové právní úpravy. Z toho důvodu vzniklo právo mílové a právo várečné.⁵ Právo mílové nařizovalo, že v okruhu jedné míle od městských bran se nesmí vařit a prodávat pivo z jiných statků a měst. Právo várečné povolovalo vařit pivo měšťanům žijícím uvnitř městských hradeb. Toto právo se vztahovalo na daný dům, nikoliv na vlastníka domu.⁶ Později měla zájem o vaření piva i šlechta, kvůli čemuž vznikalo mnoho sporů. To se roku 1517 pokusila vyřešit smlouva Svatováclavská, která zrušila monopol měšťanů na vaření piva.

Od konce 18. století docházelo k proměně pivovarnictví na racionální výrobní činnost, a to vlivem učení sládka Františka Ondřeje Poupěte. Roku 1842 byl založen Měšťanský pivovar v Plzni, což byl důležitý milník v českém pivovarnictví, neboť tamní pivo bylo velmi dobré kvality a stalo se vzorem dalším pivovarům. Roku 1869 bylo zrušeno propinační právo, které

⁴ *Historie piva v Čechách* [online]. [cit. 2018-06-19]. Dostupné z: https://beerweb.cz/o-pivu/historie-piva-v-cechach#brevnov_monastery

⁵ *Pivo za starých časů: Od Mezopotámie do středověku* [online]. 2017 [cit. 2018-06-19]. Dostupné z: <http://www.pivo.cz/pivo-za-starych-casu-od-mezopotamie-do-stredoveku>

⁶ *Historie piva v Čechách* [online]. [cit. 2018-06-19]. Dostupné z: https://beerweb.cz/o-pivu/historie-piva-v-cechach#brevnov_monastery

do té doby omezovalo zakládání nových pivovarů. Od té doby se české pivovarnictví rychle rozvíjelo až do začátku druhé světové války. Po skončení války se mnoho pivovarů uzavřelo a svoji činnost neobnovilo. Taktéž komunistický režim pivovarnictví moc nepřál, během té doby se otevřely pouze dva nové pivovary.

V současnosti se pivovarnictví opět rozvíjí, otevírají se malé regionální pivovary, minipivovary a létající pivovary a rozšiřuje se také pivní sortiment.⁷ Nyní v roce 2018 je v České republice 435 pivovarů což se dá srovnat s úrovní kolem roku 1930 a další pivovary stále přibývají.⁸

⁷ *Historie piva v Čechách* [online]. [cit. 2018-06-19]. Dostupné z: http://beermuseum.cz/?page_id=120&lang=cs

⁸ *Revoluce pokračuje. V ČR už je tolik pivovarů, jako bývalo kolem roku 1930* [online]. 2018 [cit. 2018-06-19]. Dostupné z: <https://teplicky.denik.cz/podnikani/revoluce-pokracuje-v-cesku-uz-je-tolik-pivovaru-jako-byvalo-kolem-roku-1930-20180207.html>

2 HISTORIE PIVOVARNICTVÍ V PELHŘIMOVĚ

2.1 Počátky vaření piva v Pelhřimově

Vaření piva má v Pelhřimově již dlouhou tradici. Původní várečníci pravděpodobně vařili pivo bez jakéhokoliv privilegia či povolení a jejich činnost byla vrchností po dlouhou dobu tolerována.⁹ Během středověku se vaření odehrávalo v měšťanských domech, které disponovaly právem várečným. K vaření piva je zapotřebí speciální techniky, jednotlivé kroky celého procesu vaření proto probíhaly v různých domech a právovárečníci byli nuceni spolupracovat. Důsledkem toho už ve 14. století začínaly vznikat první městské pivovary.¹⁰

Privilegium vařit pivo dostali poprvé pelhřimovští měšťané 2. října 1406 od pražského arcibiskupa, tehdejšího pána, Zbyňka Zajíce z Házmburka. Zasloužili si jej pomocí při splácení dluhů pana Zbyňka, které zdědil po předchůdcích. Podmínkou ovšem bylo odvádění poplatku, který ročně činil „...posudek každéj osm grošů rozdílňě, item z každé krčmy šestenácte grošů rozdílňě, ... z každého pivovaru taky rozdílňě osm grošův.“¹¹ Toto privilegium bylo pelhřimovským později uznáno i 16. září 1417 králem Václavem IV. a 7. dubna 1468 také Jiřím z Poděbrad.¹²

Vaření piva patřilo mezi významná a velmi výnosná řemesla, a tak se snadno stalo příčinou sporu mezi měšťany a novým pánem Adamem Kavkou z Říčan, který město převzal roku 1550 a v centru Pelhřimova začal se stavbou svého sídla, renesančního zámku. Protože tehdy bývaly pivovarské podniky často součástí panských celků, várečníci tušili, že by se tak mohlo stát i v Pelhřimově, a vyžadovali záruku, že jejich právo vařit pivo bude i nadále platné.¹³ Pan Adam s měšťany nakonec 9. ledna 1551 uzavřel smlouvu, ve které se vzdal práva vařit pivo, a přenechal je právovárečným měšťanům. Významným rozhodnutím byl také souhlas ke stavbě jednotného městského pivovaru.

⁹ JÁKL, Pavel. *Encyklopedie pivovarů Čech, Moravy a Slezska*. Praha: Libri, 2010. ISBN 978-807-2772-278. s.466

¹⁰ SKOŘEPOVÁ, Markéta. *Pelhřimovské pivovary: Die Brauereien von Pelhřimov*. In: Muzea a památková péče: sborník příspěvků z česko-rakouské odborné konference. Havlíčkův Brod: Muzeum Vysočiny Pelhřimov, 2013, s.148-159; 160-175. ISBN 978-80-87302-224. s. 150.

¹¹ SKOŘEPOVÁ, Markéta. *Pelhřimovské pivovary: Die Brauereien von Pelhřimov*. In: Muzea a památková péče: sborník příspěvků z česko-rakouské odborné konference. Havlíčkův Brod: Muzeum Vysočiny Pelhřimov, 2013, s.148-159; 160-175. ISBN 978-80-87302-224. s. 151.

¹² Tamtéž, s. 151

¹³ JÁKL, Pavel. *Encyklopedie pivovarů Čech, Moravy a Slezska*. Praha: Libri, 2010. ISBN 978-807-2772-278. s.466

Roku 1552 umírá pan Adam a jeho místa se ujmul syn Karel z Říčan, který odmítl uznat měšťanům právo na vaření piva. Sám se pokusil o vaření piva, ale pobouření měšťané se snažili várci zabránit jak vyjednáváním, tak i výhružkami. Spor nakonec roku 1569 musel rozsoudit sám císař Maxmilián II., jenž měšťanům potvrdil právo vařit pivo na základě už předešlých privilegií, pouze s omezením, že šenkovat smějí jen se souhlasem vrchnosti. K jeho rozhodnutí pomohl zřejmě fakt, že pelhřimovští měšťané již úspěšně budovali vlastní pivovar. Roku 1570 si várečníci vyžádali vydání majestátu, který by potvrdil dříve udělená privilegia a tak 10. října 1571 pan Karel udělil pelhřimovským právo vinného šenku pod podmínkou poplatku 5 bílých grošů z vědra. Spory ale přetrvávaly a vyvrcholily roku 1572, kdy se za 23 000 kop grošů Pelhřimov vykoupil z poddanství a později 21. září 1596 se nakonec za 4000 kop grošů stal Pelhřimov královským městem. Jedinou vrchností se tak stal panovník, kterého zastupoval úřad podkomořího, jenž dohlížel na správu a hospodaření.¹⁴ Na konci 16. století byl Pelhřimov dobře rozvinutým městem, hlavně po stránce ekonomické a hospodářské. K tomu jistě ve velké míře přispělo právě i místní pivovarnictví.¹⁵

V polovině sedmdesátých let 18. století došlo na konflikt mezi právovárečnými měšťany, kteří žili uvnitř hradeb a měšťany předměstskými. Podle předměstských bylo právo várečné starými privilegii povoleno všem měšťanům bez rozdílu a vyžadovali pro sebe stejné oprávnění k vaření piva jako měli měšťané uvnitř hradeb. Dalším jejich požadavkem bylo povolení na výčep kořalky. Spor trval přes rok, a nakonec byl řešen krajským úřadem v Táboře a zemským guberniem. Měšťané z vnitřního města své výsadní právo várečné uhájili a 29. srpna 1777 zemské gubernium rozhodlo, že vůdci předměstských buřičů, Leopold Rieder a Josef Střechovský, uhradí náklady, které zavinili svým sousedům a že oba stráví dva týdny ve vězení.

Od konce 18. století se situace v pivovarnictví začala výrazně měnit. Došlo na zrovnoprávnění všech obyvatel českých zemí a s tím přišla i omezení postavení privilegovaných měšťanů a osekání pravomocí městských rad. V roce 1786 byl v Pelhřimově zaveden regulovaný magistrát v jehož čele byl purkmistr s placenými úředníky. Dřívější

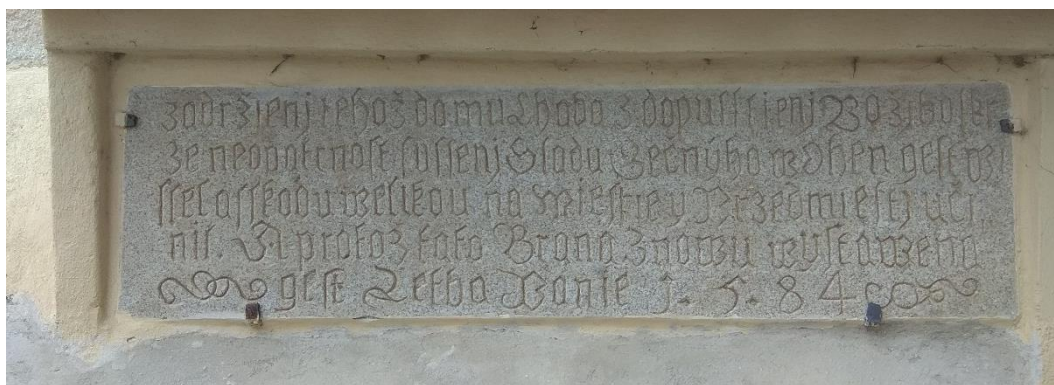
¹⁴ SKOŘEPOVÁ, Markéta. *Pelhřimovské pivovary: Die Brauereien von Pelhřimov*. In: Muzea a památková péče: sborník příspěvků z česko-rakouské odborné konference. Havlíčkův Brod: Muzeum Vysočiny Pelhřimov, 2013, s.148-159; 160-175. ISBN 978-80-87302-224. s. 152.

¹⁵ JÁKL, Pavel. *Encyklopedie pivovarů Čech, Moravy a Slezska*. Praha: Libri, 2010. ISBN 978-807-2772-278. s.467

měšťanská reprezentace měla už jen omezené pravomoci. Pivovar ale stále setrval jako důležitý příjem zdrojů, a tak si právovárečníci i nadále udrželi postavení elity.¹⁶

2.2 Od prvního pivovaru k současnému

Rok 1552 je považován za rok založení pivovaru v Pelhřimově, kdy byla započata stavba prvního společného pivovaru na místě domu čp. 88, do něhož se soustředila veškerá výroba piva. Velmi brzy po založení pivovaru, v roce 1561, v jedné z městských sladoven vypukl velký požár, kterému podlehl i značná část města.¹⁷ O této události vypovídá deska (obraz č. 1) zasazená do pravé části Rynářské brány v Pelhřimově.¹⁸ Slad jako základní surovina se ale začal zanedlouho vyrábět znova a pivovar fungoval i nadále.



Obraz č. 1 - Deska popisuje požár roku 1561 (foto autorky)

Právovárečníci se stali nákladníky, kteří vystupovali společně a hájili společné zájmy. Finance byly spravovány pomocí nákladnické kasy, do které každý nákladník přispíval, a do které také putoval veškerý zisk.¹⁹ Pivo bylo tehdy vařeno střídavě, jak bylo zvykem a řídilo se postavením právovárečnicků, tzn. že nejdříve vařil primas, poté 11 konšelů, 3 obecní starší a rychtář a až pak ostatní měšťané. Než se všichni vystřídali, uběhly většinou 3 roky.²⁰ Nejoblíbenějším pivem bylo v této době bílé pšeničné, ale v menší míře bylo vařeno i pivo

¹⁶ SKOŘEPOVÁ, Markéta. *Pelhřimovské pivovary: Die Brauereien von Pelhřimov*. In: Muzea a památková péče: sborník příspěvků z česko-rakouské odborné konference. Havlíčkův Brod: Muzeum Vysočiny Pelhřimov, 2013, s.148-159; 160-175. ISBN 978-80-87302-224. s. 154 - 155.

¹⁷ Tamtéž, s. 153

¹⁸ ČECH, Rostislav. *Pelhřimov, pivo a pohlednice*. In: Vlastivědný sborník Pelhřimovska. č.17. Pelhřimov: Muzeum Vysočiny Pelhřimov, 2006, s. 134-143. ISBN 80-903488-6-6. ISSN 1211-9741. s.134.

¹⁹ SKOŘEPOVÁ, Markéta. *Pelhřimovské pivovary: Die Brauereien von Pelhřimov*. In: Muzea a památková péče: sborník příspěvků z česko-rakouské odborné konference. Havlíčkův Brod: Muzeum Vysočiny Pelhřimov, 2013, s.148-159; 160-175. ISBN 978-80-87302-224.s. 153.

²⁰ ČECH, Rostislav. *Pelhřimov, pivo a pohlednice*. In: Vlastivědný sborník Pelhřimovska. č.17. Pelhřimov: Muzeum Vysočiny Pelhřimov, 2006, s. 134-143. ISBN 80-903488-6-6. ISSN 1211-9741. s.134.

ječné. Pro nemajetné se vařily patoky, řídká piva.²¹ Během třicetileté války i po ní pelhřimovské pivovarství pochopitelně upadlo a prospívat začalo až koncem 17. a počátkem 18. století. Tento pivovar pravděpodobně fungoval do roku 1753, kdy právovárečníci zakoupili dům čp. 35, který stál hned naproti původní budově pivovaru.

Při domu č.p. 35 vzniklo také v roce 1752 obydlí sládka. O 6 let později, roku 1758, obě stavby vyhořely a bylo nutné je znovu zastřešit.²² Pivovar byl během letního období využíván obcí a v zimním období byl k dispozici právovárečnickům. Kapacitou a produkcí ale přestával postupně stačit a v roce 1867 byla budova odkoupena za 2 500 zlatých městem pro plánovanou stavbu gymnázia, dnešní průmyslové školy. Ani o jednom z těchto pivovarů se neví, jak vypadaly, neboť dům čp. 35 byl stržen a dům čp. 88 byl často přestavován.²³

Do nové, v pořadí již třetí budovy (obrázek 2), se pivovar přestěhoval koncem šedesátých let 19. století. Mezi lety 1866 až 1872 byly v této budově zřízeny nebo obnoveny varna, spilka, lednice a sklepy. Svému účelu sloužil ale jen několik let, než byla roku 1900 dostavěna budova již současného pivovaru.

²¹ JÁKL, Pavel. *Encyklopedie pivovarů Čech, Moravy a Slezska*. Praha: Libri, 2010. ISBN 978-807-2772-278. s.466

²² ŠEDA, Oldřich. *Pelhřimovské pivovarnictví od 1. poloviny 13. století do roku 1960*. In: Výběr: časopis pro historii a vlastivědu jižních Čech, č. 4, 2000, s. 327-335. s. 327.

²³ SKOŘEPOVÁ, Markéta. *Pelhřimovské pivovary: Die Brauereien von Pelhřimov*. In: Muzea a památková péče: sborník příspěvků z česko-rakouské odborné konference. Havlíčkův Brod: Muzeum Vysočiny Pelhřimov, 2013, s.148-159; 160-175. ISBN 978-80-87302-224.s. 153.

2.3 Pivovarnictví v Pelhřimově od přelomu 19. a 20. století

Ve druhé polovině 19. století byl na Pelhřimovsku nejvýkonnější pivovar v Kamenici nad Lipou a od poloviny 80. let docházelo k rozšiřování a rozvoji i dalších blízkých pivovarů, především v Humpolci a v Pacově. Pelhřimovský pivovar byl bez dalšího vývoje a technického zlepšování konkurenty upozaděn a zřejmě z toho důvodu byl tak na konci 19. století vystavěn nový, moderní, v pořadí již čtvrtý pivovar.²⁴

2.3.1 Výstavba „čtvrtého“, současného pivovaru

Již roku 1880 pelhřimovští právovárečníci koupili zahradu naproti dnešnímu divadlu (tehdy vyhořelá budova solnice) a postavili zde nové pivovarské sklepy.²⁵ Roku 1891 se dohodli na vaření piva ve vlastní režii a pro tuto činnost si najali sládka Miroslava Špilara z Poděbrad.²⁶ Mezitím Antonín Rosol, nájemce pivovaru, jenž se úspěšně prosazoval v řadách městského patriarchátu a stal se i starostou Pelhřimova²⁷ s podporou sládka Špilara doporučil



Obraz č. 2 - Ulička mezi hradbami za děkanstvím, vpravo budova starého pivovaru (MVP Fotoarchiv, i.č. F38-Rx2563)

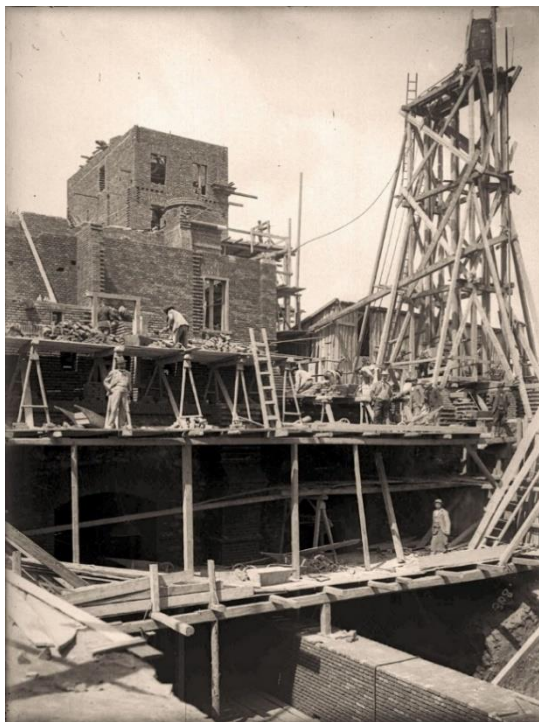
²⁴ JÁKL, Pavel. *Encyklopedie pivovarů Čech, Moravy a Slezska*. Praha: Libri, 2010. ISBN 978-807-2772-278. s.470

²⁵ SKOŘEPOVÁ, Markéta. *Pelhřimovské pivovary: Die Brauereien von Pelhřimov*. In: Muzea a památková péče: sborník příspěvků z česko-rakouské odborné konference. Havlíčkův Brod: Muzeum Vysočiny Pelhřimov, 2013, s.148-159; 160-175. ISBN 978-80-87302-224. s. 156.

²⁶ Pan Špilar působil v pivovaru do roku 1900-1928. Je významnou osobností, zasloužil se o rozvoj a růst pivovaru, vytvářel netradiční piva jako tmavé speciály, patnáctistupňová piva a také vytvořil ležák známý pod názvem „Felix“, jehož název byl inspirován pohádkovou postavičkou, kterou bylo možné poznat na tehdejší etiketě.

²⁷ Antonín Rosol byl starostou Pelhřimova v letech 1886-1897 a 1900-1907. Zdroj: *Pelhřimovští starostové* [online]. 2017 [cit. 2018-06-19]. Dostupné z: <http://www.mupe.cz/starostove/d-21755/p1=21925>

právozářníkům stavbu nového pivovaru.²⁸ Tento návrh se prosadil a na základě výsledku jednání ze dne 3. září 1898 bylo rozhodnuto o stavbě nového pivovaru a stanoven byl i pevný plán stavby obsahující pokyny bezpečnosti práce. Téhož roku bylo také rozhodnuto, že k pivovaru bude přistavěno skladiště, bednárna a váha. K slavnostnímu vysvěcení nového provozu došlo 15.7. 1900.



Obraz č. 3 - Stavba měšťanského pivovaru (*Historie* [online]. [cit. 2018-06-19]. Dostupné z: <https://www.pivovarpoutnik.cz/cz/pivovar/historie/>)

Budovu nového pivovaru postavila jindřichohradecká firma J. Šonský podle návrhu místního projektanta a stavitele Karla Postráneckého. Stavba (obraz č. 3) byla realizována na západním okraji města v místech zvaných „Na Hradišti“, kde do roku 1874 stávala nemocnice nazývaná Lusthaus.²⁹ Zároveň v těsné blízkosti nového pivovaru stály pivovarské sklepy postavené roku 1880, na které navázalo jejich rozšíření a vzniklo tak velké sklepní hospodářství. Hlavní budovou a jádrem pivovaru byla sladovna krychlového půdorysu s plochou střechou a nástavbou hvozdu, jenž měli být dva, ale k výstavbě druhého nikdy nedošlo. Na sladovnu navazovaly další budovy sloužící jednotlivým výrobním provozům. Těmi

²⁸ JÁKL, Pavel. *Encyklopedie pivovarů Čech, Moravy a Slezska*. Praha: Libri, 2010. ISBN 978-807-2772-278. s.470

²⁹ SKOŘEPOVÁ, Markéta. *Pelhřimovské pivovary: Die Brauereien von Pelhřimov*. In: *Muzea a památková péče: sborník příspěvků z česko-rakouské odborné konference*. Havlíčkův Brod: Muzeum Vysočiny Pelhřimov, 2013, s.148-159; 160-175. ISBN 978-80-87302-224. s. 156.

byly varna s kotelnou a strojovnou, chladnice se spilkou, sklepy a lednice. V horní části dvora byly pomocné pivovarské provozy jako bednárna, kovárna či stáje.

Pelhřimovský pivovar lze zařadit mezi jeden z posledních pivovarů budovaných v Čechách, později byly postaveny zřejmě jen pivovary v Plzni, Hlinsku a v Čáslavi. Od začátku vedli nový pivovar hlavní iniciátoři stavby, nájemce Rosol a sládek Špilar. Kapacita pivovaru byla odhadována na produkci 20-25 000 hektolitrů vystaveného piva ročně. Hned první výstav roku 1900 připravovaný z části ještě ve starém pivovaru byl s 12 500 hektolitry považován za úspěšný.³⁰

2.3.2 První roky provozu pivovaru

Bohužel pivovar nevydělával, jak se předpokládalo a velmi brzy, již roku 1901 byli právovárečníci nuceni požádat město o půjčku 20 000 korun na 7 % úrok, jenž byl později snížen na 4,5 %. Půjčka ale nebyla dostačující a v lednu 1902 bylo rozhodnuto o další půjčce 24 000 korun ke kterým o půl roku poději přibylo 60 000 korun. Do zástavy dali právovárečníci 4 000 hektolitrů piva a 6 vagonů sladu.

I přes množství již vypůjčených peněz, došlo na další půjčku ve výši 20 000 korun s úrokem 7 %, navíc si město vynutilo upsání 90 000 korun na majetku pivovaru a dosazení vlastního zastupitele do správního výboru právovárečníků. Finanční situaci pivovaru se podařilo zlepšit. Bylo to ale pouze dočasné zlepšení, neboť i přes pomalu se zvyšující každoroční výstavy piva nedokázal pivovar půjčky splácet. Náklady, které právovárečníkům z nově vzniklé stavby vzešly, byly vysoké a danému stavu zřejmě nepomohlo ani úmrtí významného podporovatele pivovaru Antonína Rosola, ke kterému došlo roku 1907. Jeho úmrtí znamenalo, že pivovar vedli právovárečníci již sami, a to se nezměnilo až do znárodnění pivovaru roku 1948.

³⁰ JÁKL, Pavel. *Encyklopedie pivovarů Čech, Moravy a Slezska*. Praha: Libri, 2010. ISBN 978-807-2772-278. s.470-471

Finanční problémy pivovaru se v březnu 1908 snažilo zlepšit městské zastupitelstvo, které vypůjčilo z pelhřimovské spořitelny 150 000 korun a věnovalo je pivovaru. Půjčka byla pojištěna hypotékou a na 63 000 korun byly vystaveny směnky. Na poslední a také nejvyšší půjčku pivovaru už reagovalo několik místních obyvatel, kteří s rozhodnutím nesouhlasili a podali stížnost, v níž uvedli, že zastupitelstvo bylo předpojaté. Toto nařčení bylo zamítnuto s odůvodněním, že podpora pivovaru přinese městu zisky do budoucna. Navíc půjčka byla zajištěna realitami právníků, kteří vlastnili ještě starý pivovar, sklepy, hostinec U Nádraží, hospodu v Želivě a dům č.p. 51/II. Dle zastupitelstva byly tedy peníze investovány bezpečně. Stížnost byla projednána u zemského výboru, který podpořil městské zastupitelstvo Pelhřimova a byla označena za neoprávněnou. Určena byla pouze podmínka, podle které měl být dluh městu evidován před ostatními pohledávkami pivovaru. Rozhodnutí nahrával i fakt, že na počátku 20. století ukončilo svou činnost podstatné množství pivovarských podniků v blízkém okolí Pelhřimova. Těmi byli především pivovary v Novém Rychnově, Červené Řečici, Horní Cerekvi a Čížkově, či vyhořelý pivovar v Želivě.³¹



Obraz č. 4 - Pivovar v centru města po roce 1903 (MVP, Fotoarchiv, i.č. F463-Rx4392)

³¹ SKOŘEPOVÁ, Markéta. *Pelhřimovské pivovary: Die Brauereien von Pelhřimov*. In: Muzea a památková péče: sborník příspěvků z česko-rakouské odborné konference. Havlíčkův Brod: Muzeum Vysočiny Pelhřimov, 2013, s.148-159; 160-175. ISBN 978-80-87302-224. s. 156-157.

Pelhřimovský pivovar (obraz č. 4) pozvolna zvyšoval výstavy piva a zároveň se zánikem blízkých pivovarů se zvyšovala i poptávka po jeho pivu. Právovářecníci si pronajali sklepy zaniklých pivovarů v Želivě a Horní Cerekvi, které využili jako sklady nebo stáčírnu piva. Velké procento tehdejšího výstavu tvořilo lahvové pivo, jež pelhřimovští propagovali.³² Pivovar vyráběl slad plzeňského, výjimečně bavorského typu a vařilo se světlé i tmavé pivo. Nejčastěji se vařilo 10° výčepní, 12° Pelhřimovský ležák či Felix a méně už piva 11°-15°. Oblíbenou novinkou bylo u konzumentů tmavé 13°.³³

Úpadek a ukončení provozu, které potkalo blízké pivovary, ten Pelhřimovský přestál a rozšiřoval svou základnu konzumentů o místa která dříve spadala pod konkurenty. Mohlo by se tedy zdát, že se pivovar pomalu stavěl na vlastní nohy. Jeho finanční situace se ale stále o mnoho nezlepšovala. Za správní rok 1909/1910 byl zisk pivovaru 3 628 korun a za následující roční období 4 581 korun. Pokud vezmeme v potaz výši všech půjček, které bylo nutné splatit, bylo to velmi málo. Navíc částka nevyjadřovala čistý zisk, protože do aktiv byly zahrnuty také pohledávky za všechno odebrané pivo i přesto že 20 % z nich bylo podle zprávy jednatele právovářecníků v podstatě nedobytných. Přes velké zadlužení byli zastupitelé města přesvědčeni, aby obec jako hlavní věřitel pivovaru upustila od požadavku okamžitých splátek, a dokonce v létě 1912 povolili právovářecnému měšťanstvu úvěr na stavbu hotelu Rosol.

Na další ústupky došlo v prosinci 1913, kdy se městská rada vzdala čtvrtiny zisku, jenž měl pivovar odvádět městu podle ujednání z roku 1909. Mohla za to především nedobytnost oněch 20 % za odebrané pivo, kvůli kterým neměl pivovar prakticky žádné zisky. Majetek právovářecníků v té době činil více než 820 000 korun, ale pro výšku dluhů tvořila aktiva jen 348 korun. Zemská správní komise proto nařídila obnovit směnečné záruky na 66 000 korun, kterými se pivovar zaručil za dluh 150 000 korun. Protože ale zemřeli již tři důležití členové právovářecných měšťanů a další své domy prodali, nebylo možné obnovit směnky v hodnotě 37 000 korun. Mezi ostatními právovářecníky se tak rozšířila nejistota a ti pak své nové úpisy odmítli vystavit. Došlo tedy ke kompromisu. Byl jednorázově uhrazen dluh 66 000 korun, které pokryly požadované směnky a zbylých 80 000 korun bylo pojištěno hypotékou na domech samotných právovářecníků.

³² JÁKL, Pavel. *Encyklopedie pivovarů Čech, Moravy a Slezska*. Praha: Libri, 2010. ISBN 978-807-2772-278. s.471

³³ ŠEDA, Oldřich. *Pelhřimovské pivovarnictví od 1. poloviny 13. století do roku 1960*. In: Výběr: časopis pro historii a vlastivědu jižních Čech, č. 4, 2000, s. 327-335. s. 328.

Zisk za správní rok 1912 /1913 pak dosáhl až 80 032 korun a také byl během roku 1913 dokončen hotel Rosol v hodnotě 76 000 korun. V meziroční 1911/1912 pivovar vyprodukoval neuvěřitelných 21 840 hektolitrů piva. V letech 1915 až 1916 se právovárečnickům podařilo splatit velkou část dluhů, kdy zbývajícím dluh, necelých 78 000 korun, bylo splaceno díky jeho převedení na jednotlivé várečnický. Finanční situace pivovaru se tedy začala výrazně zlepšovat, ačkoliv tomu tak nemělo být na dlouho.³⁴

2.3.3 Pivovar v průběhu 1. světové války

Se začátkem první světové války následoval masivní propad v produkci i kvalitě piva. Naprosto selhala produkce a zásobování obilí, nebylo uhlí ani dříví pod kotle a pece, pivo se vařilo z náhražek. Mnoho zaměstnanců pivovaru bylo na frontách. To celé vedlo i k odstávce pivovaru v letech 1916 až 1917, kdy pivovar vystavil pouhých 400 hektolitrů piva velmi špatné kvality.³⁵ Koncem roku 1918 byla zřízena sodovkárna a pivovar začal v menším rozsahu vyrábět i sodovou vodu, ovocné šťávy a limonády.³⁶

2.3.4 Pivovar v meziválečném období

Po skončení války se situace pivovaru začala pomalu zlepšovat. Vznikem Československa byl pivovar ustanoven jako firma „Pelhřimovští právovárečníci“. Roku 1928 opustil funkci sládků pan Špilar a na jeho místo nastoupil Václav Vůjtěch, který v pivovaru setrval do roku 1945. Tomu se podařilo překonat i dobu velké hospodářské krize, ačkoliv předválečný výstav 21 840 hektolitrů piva se nepodařilo pivovaru překonat ani v meziválečném období a ani dlouho poté. Nejvyššího výstavu pivovar dosáhl v letech 1931/1932, kdy vyprodukoval 20 460 hektolitrů piva.

³⁴ SKOŘEPOVÁ, Markéta. *Pelhřimovské pivovary: Die Brauereien von Pelhřimov*. In: Muzea a památková péče: sborník příspěvků z česko-rakouské odborné konference. Havlíčkův Brod: Muzeum Vysočiny Pelhřimov, 2013, s.148-159; 160-175. ISBN 978-80-87302-224. s. 157-158.

³⁵ JÁKL, Pavel. *Encyklopedie pivovarů Čech, Moravy a Slezska*. Praha: Libri, 2010. ISBN 978-807-2772-278. s.471

³⁶ SKOŘEPOVÁ, Markéta. *Pelhřimovské pivovary: Die Brauereien von Pelhřimov*. In: Muzea a památková péče: sborník příspěvků z česko-rakouské odborné konference. Havlíčkův Brod: Muzeum Vysočiny Pelhřimov, 2013, s.148-159; 160-175. ISBN 978-80-87302-224. s. 159.

K výše zmíněnému letopočtu 1928 lze také přidat podrobný popis pivovaru se vším co bylo na tu dobu podstatné. Sladovna zahrnovala dvojlískový hvozď, čistící zařízení na ječmen a odkličovačku sladu s filtry. Pivovar byl tehdy vybaven parním strojem s dynamem, původním varním vybavením, chladnice byla složena ze tří štoků železné konstrukce, ve spilce bylo třicet dubových kvasných kádí a ve sklepě devadesát dřevěných ležáckých sudů. Pivovar vlastnil také jako příslušenství umývárny sudů („vašhauz“) automatický stáček stroj určený k sudování, mycí stroj na sudy, koksovou pec s dmychadlem, vstříkovačku a vykulovačku. Rozvoz piva byl prováděn koňskými potahy a jedním nákladním automobilem.

Pivovar se přetransformoval na „Měšťanský pivovar v Pelhřimově“ a funkci předsedy plnil Emil Šprongl. V dalších letech bylo vybavení pivovaru několikrát upravováno a rekonstruováno. Roku 1935 došlo k významné přestavbě varny, kterou provedla firma Škoda a var tak mohl být zdvojnásoben. Pivovar se stal moderně vybaveným závodem. V meziválečném období se pivovaru staly největšími konkurenty pivovary v Humpolci, Jihlavě, Třešti a v Pacově. Pelhřimov si vlastní oblast opečovával, ale i přesto nešlo zabránit průniku jiných značek piv do města, jež produkci právovárečného pivovaru snižovala.³⁷

V tehdejším tisku lze o pivovaru nalézt zmínku v Lidových listech ze dne 28. května 1939: „Dobrou pověst města Pelhřimova doplňuje dále Měšťanský pivovar, jehož dobrý výrobek i ti nároční konsumenty, kteří do města přijedou z jiných měst, např. z Prahy apod., přirovnávají ke smíchovskému a budějovickému různému pivu. Pivovar má vzorně čisté provozovny s vyspělou hygienou, s vlastním sladováním vždy Ia ječmene a používá vždy Ia žateckého chmele. Používá výhradně jedinečně čisté vody z křemešnických lesních pramenů. Tím dociluje za vedení zkušeného sládky znamenitou chuť piva, barvu a čistotu. Proto náročné konzumentenstvo si na pelhřimovském pivu pochutnává a zůstává mu věrno jak ve městě, tak i na venkově.“³⁸

2.3.5 Pivovar během Protektorátu Čechy a Morava

V prvním roce protektorátu byl ve funkci předsedy pivovaru nahrazen Emil Šprongl Jaroslavem Kubínem. První válečný výstav tvořilo 18 186 hektolitrů piva.³⁹ Produkce ale začala velmi rychle klesat, až byl koncem protektorátu pivovar dokonce odstaven z provozu a

³⁷ JÁKL, Pavel. *Encyklopedie pivovarů Čech, Moravy a Slezska*. Praha: Libri, 2010. ISBN 978-807-2772-278. s.472 a 473

³⁸ Dostupné z: <https://www.pivovar-poutnik.cz/cz/pivovar/historie/ohlasy-minulosti/>

³⁹ JÁKL, Pavel. *Encyklopedie pivovarů Čech, Moravy a Slezska*. Praha: Libri, 2010. ISBN 978-807-2772-278. s.473

roku 1945 činil výstav pouze 7 374 hektolitrů piva.⁴⁰ Funkce předsedy pivovaru byla také obměněna, kdy Jaroslava Kubína vystřídal Adolf Hostomský, a i jeho poté zastoupil Rudolf Trojan. Vyměněn byl také sládek Václav Vůjtech, kterého nahradil sklep mistr Jan Skalský.

2.3.6 Pivovar během poválečného období

Po osvobození se pivovar rychle vzpamatoval a už v roce 1947 činil výstav 15 620 hektolitrů piva. Radost ale netrvala dlouho, neboť roku 1948 došlo k znárodnění. Nejdříve byl pivovar podřízen národnímu podniku Československé pivovary za účelem sepsání veškerého majetku a přípravy na znárodnění. Pivovar tehdy vlastnil, krom samotné budovy pivovaru se sladovnou také sodovkárnu s vedlejšími objekty v Batelově, Želivě a Horní Cerekvi, dva hostince, hotely Slávie a U nádraží a také tři nákladní auta.⁴¹ Celkem mohl mít podnik hodnotu 6 741 751,15 Kč.⁴² Začátkem července 1948 byl pivovar znárodněn a podřízen Horáckým pivovarům se sídlem v Jihlavě. Po znárodnění produkce pivovaru stoupala a roku 1950 dosáhla 20 816 hektolitrů piva. Součástí Horáckých pivovarů byl pelhřimovský pivovar do roku 1960, jen s výjimkou let 1953 až 1955, kdy byl převeden do Havlíčkobrodských pivovarů. Roku 1960 byl pak na dlouhou dobu převeden pod Jihočeské pivovary.

Pelhřimovský pivovar nebyl považován za příliš perspektivní a měl být do poloviny sedmdesátých let uzavřen a zrušen. Podnik nebyl podporován nijak velkými investicemi, provoz byl omezen na to, co bylo povoleno a co se zdálo jako potřebné. Důležitou událostí bylo pouze zavedení lahvovery a rozšíření vozového parku. Proto byly uzavřeny i dislokované sklady a stáčírny, odbytiště byla dále zásobována přímo z pivovaru. Došlo také k nárůstům výroby lahvového piva, které se stalo významným sortimentem, a naopak sudového piva začalo být vyráběno jen pomálu. Postupně se zvyšovala výroba, až roku 1959 pivovar dosáhl 30 709 hektolitrů. Ovšem konce šedesátých let došlo k výraznému propadu a roku 1963 byl sládek a ředitel Jan Skalský vystřídán Františkem Maršíkem. Roku 1964 bylo pak vystaveno rekordních 38 433 hektolitrů piva. Takový výkon byl úctyhodný, zvláště pokud vezmeme

⁴⁰ ŠEDA, Oldřich. *Pelhřimovské pivovarnictví od 1. poloviny 13. století do roku 1960*. In: Výběr: časopis pro historii a vlastivědu jižních Čech, č. 4, 2000, s. 327-335, s. 329.

⁴¹ JÁKL, Pavel. *Encyklopedie pivovarů Čech, Moravy a Slezska*. Praha: Libri, 2010. ISBN 978-807-2772-278. s.473

⁴² Tuto informaci i podrobněji rozepsaný soupis majetku lze nalézt zde: ŠEDA, Oldřich. *Pelhřimovské pivovarnictví od 1. poloviny 13. století do roku 1960*. In: Výběr: časopis pro historii a vlastivědu jižních Čech, č. 4, 2000, s. 327-335, s. 329

v potaz, že tehdejší provoz už pomalu zastarával. Právě kvůli technické zastaralosti prosadil sládek Maršík změny, například přebudování spilky či vybavení pivovaru sudovou stáčírnou.⁴³

V roce 1970 měl být pelhřimovský pivovar sloučen s pivovarem v Humpolci jako jeho podřízeným provozem. Sloučení pivovarů nakonec nebylo uskutečněno. Zato novým ředitelem se stal dosavadní vedoucí pivovaru Humpolec, Josef Zmátlo. Protože roku 1971 došlo k poklesu kvality, byl zrušen výstav sudového piva a pivovar se tak soustředil pouze na pivo lahvové a sudové bylo z toho důvodu dováženo z pivovaru Samson České Budějovice. Právě kvůli výrobě pouze lahvového piva byly pro stáčení rekonstruovány a vybaveny novými zařízeními: myčkou lahví, 24-kohoutkovým plničem a RZ korunkovačkou.⁴⁴ Protože roku 1969 byl uzavřen pacovský pivovar, mohl pivovar pelhřimovský převzít část jeho rajonu a v roce 1971 se výstav opět dostal přes hranu třiceti tisíc hektolitrů piva. Z uzavřeného pacovského pivovaru přešel do Pelhřimova sládek Jan Kňák, kterého poté vystřídal Josef Madroň. Během sedmdesátých let se poměry pivovaru stabilizovaly a výstavy piva se navyšovaly. Roku 1974 pivovar vyprodukoval 32 284 hektolitrů piva a v roce 1979 dokonce 43 699 hektolitrů. Uzavírka pivovaru plánovaná na rok 1976 se tedy nekonala. V osmdesátých letech byly výstavy přesahující 40 000 hektolitrů častější, až roku 1987 bylo dosaženo i výstavu s 50 000 hektolitry piva. Roku 1985 nastoupil do pivovaru Vladimír Veselý, který zde už dříve pracoval jako brigádník, a protože se osvědčil, byl v roce 1987 ustanoven podsládkem. V té době pivovar vystavil 57 856 hektolitrů piva, přičemž nejúspěšněji se prodávala světlá dvanáctka.

2.3.7 Pivovar po roce 1989

Zlomový rok 1989 byl s výstavem 58 284 hektolitrů piva také úspěšný. V této době se Jihočeské pivovary přetvořily na státní podnik Pivovary České Budějovice, pomalu se ale rozpadaly. Společenství opustil Budvar, Samson vytvořil společně s Protivínem a Třeboní akciovou společností Jihočeské pivovary, pivovar v Humpolci odkoupila trojice podnikatelů. Pelhřimovský pivovar upoutal pozornost právozářníků, respektive jejich potomků, kteří žádali o navrácení pivovaru. Tím vznikl vleklý spor, který u soudu skončil zamítnutím nároků a pivovar „právozářníkům“ navrácen nebyl. Pivovar Pelhřimov stále spadající pod Pivovary České Budějovice se vcelku rozvíjel, investice byly soustředěny na technologie, obchod a dopravu. Humpolecký pivovar, přejmenován na Pivovar Bernard se stal silným konkurentem. Protože se ale nezaměřoval příliš na zásobování vlastního okolí, nýbrž jeho pivo cestovalo do

⁴³ JÁKL, Pavel. *Encyklopedie pivovarů Čech, Moravy a Slezska*. Praha: Libri, 2010. ISBN 978-807-2772-278. s.473-474

⁴⁴ ZMÁTLO, Josef. *Pivovar Pelhřimov*. 12 + 6 str. příloh.

vzdálenějších míst země, využil nových možností pelhřimovský pivovar a roku 1992 vystavil 78 860 hektolitřů piva. Dokonce byl pelhřimovský ležák exportován do Polska. Dalším konkurentem byly i Jihočeské pivovary, které se nebály riskantních investic. Naproti tomu pelhřimovský pivovar prováděl změny uvážlivěji. Došlo k výměně sudů KEG, stáčecího zařízení, koupena byla filtrace a vybavení lahvovery. Výstavy piva ale po roce 1992 klesaly, a naopak se zvyšovala produkce blízkých pivovarů Bernard a Jihlava. Krom toho se na Pelhřimovsku prosazovala i cizí piva, například Gambrinus. Proto platila neoficiální dohoda mezi pelhřimovským pivovarem a humpoleckým Bernardem, kdy se oba pivovary snažily o vzájemné respektování, navíc pivovar Bernard využíval prostor pelhřimovského pivovaru k ležení svého piva.

Dalšími změnami bylo přijetí Libora Dejmečka jako sládky a pan Veselý se stal vedoucím výrobního oddělení. Produkce ale stále klesala, což se pivovar snažil obrátit novým sortimentem. Pivovar oživil postavičku kocoura Felixe, která byla využita pro výčepní pivo a ležák dostal název Poutník, odvozený od zakladatele města, mnicha Pilgrima (v překladu z latiny mnich Poutník). Navíc byl také představen světlý čtrnáctiprocentní speciál. Roku 1999 odešel z pivovaru pan Zmátlo a na jeho místo nastoupil Vladimír Veselý, který se později roku 2004 stal i sládkem.



Obraz č. 5 - Dvůr současného pivovaru (Současnost [online]. [cit. 2018-06-19]. Dostupné z: <https://www.pivovarpoutnik.cz/cz/pivovar/soucasnost/>)

Výroba ale stále vázla, až byl pivovar roku 2001 koupen soukromou firmou DUP, zabývající se kosmetickým zbožím. Felix se přestal vyrábět a novou ikonou i názvem pivovaru se stal Poutník. Výstavy piva se postupně začaly zvyšovat a ustály se na 25 000 hektolitřů.⁴⁵ Důležitými produkty jsou nyní světlá desítka, dvanáctiprocentní ležák a čtrnáctka speciál, která je k dostání pouze o Vánocích a Velikonocích. Všechna vyráběná piva jsou nepasterizovaná a bez chemických přísad, čímž je v nich zachována důležitá výživová hodnota. Pivo Poutník je významným regionálním výrobkem, ale kromě Pelhřimovska je odebíráno také v Praze, Brně a Olomouci. Dále je pivo distribuováno na Slovensko, Slovinsko a Polsko. Pelhřimovský pivovar Poutník (obraz č. 5) je spíše tradiční a co se týče sortimentu neinvenční, což ale nemusí být nutně nevýhodou, protože i takovéto pivovary si najdou svou klientelu.⁴⁶

⁴⁵ JÁKL, Pavel. *Encyklopedie pivovarů Čech, Moravy a Slezska*. Praha: Libri, 2010. ISBN 978-807-2772-278. s.474-475

⁴⁶ Tamtéž, s.475

3 MODERNIZACE PIVOVARU PELHŘIMOV

3.1 Pivovar před modernizací

Pivovarnictví se postupem doby vyvíjelo a podíl lidské práce se pomalu snižoval, ale dá se říci že až do poloviny 19. století převažovala těžká manuální práce, mnohdy v chladném a vlhkém prostředí.

Například ještě v šedesátých letech se prováděly tzv. manifestační výkupy obilí přímo od mlátiček. Takové obilí obsahovalo velké množství vlhkosti a muselo se dřevěnou lopatou přehazovat, aby se snížila jeho teplota a zamezilo se tak plesnivění zrna. Pro nedostatek vyučených zaměstnanců byli na tuto práci najímáni často pracovníci ze zemědělství, kteří se museli rychle naučit práci s ječmenem při jeho máčení a klíčení. Šlo o poměrně odbornou práci, protože slad se musel přehazovat (vidrovat), tak, aby se v klíčící hromadě ječmene udržovala stálá teplota cca 18 °C a dostatečná vlhkost, potřebná ke klíčení zrna, které probíhalo asi 7 dnů, kdy klíček zrna vyrostl do jeho tří čtvrtin. Kromě těchto najatých zaměstnanců prováděly tuto práci často i ženy, které byly jinak v pivovare zaměstnány ve stáčírně láhvového piva.

Obdobně náročná byla i práce ve spilce a ležáckých sklepech. Sklepy byly studené a vlhké, často se pracovalo se studenou vodou a ručně se muselo manipulovat s velkými ležáckými sudy. I na ostatních úsecích provozu převažovala manuální práce na primitivních strojích. Například lahvové pivo se stáčelo tak, že špinavé prázdné láhve se ručně naskládaly do pojízdných boxů a pákovým zařízením se ponořovaly do vody. Odtud se opět ručně vybíraly a nasazovaly na otáčivé kartáče, poté na otáčivý vstřikovač a z něj na jehly plnicího stroje, vše pochopitelně opět ručně. Poté se manuálně dávaly na jednohlavý korunkovací stroj, který je uzavíral jednotlivě po sešlápnutí pedálu. Tyto práce prováděly často ženy v chladných a nevytopených prostorech.⁴⁷

Tehdejší chuť a kvalitu piva velmi ovlivňovala také nekvalitní voda, která do pivovaru proudila z městského vodovodu. Vody byl ale ve městě nedostatek, a proto byl městský vodovod posílen vodou z rybníků Nemojov a Medenice, což velmi zhoršilo původní kvalitu vody.⁴⁸

⁴⁷ ZMÁTLO, Josef. *Pivovar Pelhřimov*. 12 + 6 str. příloh. s.2.

⁴⁸ Příloha B, rozhovor s panem Josefem Zmátle

3.1.1 Ledování

Před zavedením moderních technologií chlazení byla existence pivovaru bytostně spjata s tvorbou přírodního ledu. Ledování mohlo začít teprve tehdy, když síla ledu na rybníku Stráž dosáhla alespoň 15 cm. K rybníku byl dovezen železný transportér s kovovými hroty. V ledu se vyřízla jakási náplavka, do které byl transportér částečně ponořen, aby na něj bylo možno ledové kry naplavovat. Led se řezal okružní motorovou pilou s pohybem dolů a vzhůru, která se po ledu pohybovala na saních. Byly odřezávány asi metr široké pásy ledu, které se pomoci háků na dlouhých tyčích plavily směrem k transportéru. Zde se sekýrou rozsekávaly na menší kry a byly dopravovány transportérem do vozu za traktorem. Přírodní podmínky obvykle vyžadovaly rychlou těžbu ledu, a proto se používaly čtyři traktory které stále pendlovaly na asi kilometrové trase mezi rybníkem Stráž a pivovarem. Zde byl led shazován na šikmý kovový kapsový dopravník, kterým se dostával do lednice. Zde se musel led opět drtit sekýrami na menší kousky, aby se vešly do kapes elevátoru. Větší kusy ledu se shazovaly do lednice přímo oknem a zasypávaly se drobnější drtí z elevátoru, který byl vyveden ke stropu lednice. Lednice měla ještě dva postranní prostory, do kterých se musel led rozhrnovat ručně. Samotné ledování prováděli zaměstnanci pivovaru, na dopravu a zpracování ledu v pivovaře si pak pivovar na základě smlouvy pronajímal zaměstnance JZD. Ledování mohlo začít teprve po vytvoření dostatečné tloušťky ledu a trvalo obvykle asi 30 dnů, ve kterých bylo dovezeno do pivovaru přibližně 160 vagonů ledu. Led sloužil nejen k vychlazování prostor spilky a ležáckého sklepa, ale rovněž ke zchlazování mladiny pomocí měděných plováků. umístěných přímo v dřevěných kádích, z nichž se každý den odsávala ohřátá voda a byla doplňována nová várka ledu.⁴⁹

3.1.2 Sudové pivo

V minulosti, kdy se v pelhřimovském pivovaře ještě stáčelo sudové pivo (v 70. letech byla výroba pozastavena), byla tato činnost spojena se spoustou nelehké manuální práce. Pivo se stáčelo do dřevěných sudů o obsahu 1 hl („hektár“), ½ hl („půlka“) a ¼ hl („štěně“). Pivovar Pelhřimov disponoval třemi a půl odděleními dřevěných ležáckých sudů, oddělených od sebe lednicí, ve které byl zbudován tunel na jejich vysklepování. Tyto ležácké sudy o objemu 25–40 hl byly ve sklepích vyrovnány na železných kolejnicích, nacházejících se asi 30 cm nad zemí, na dřevěných základkách. Sudy se v ležáckých sklepích nacházely ve dvou patrech, kdy na větších sudech byly uloženy menší. Vnitřky sudů, jak ležáckých, tak i transportních byly pokryty vrstvou smoly, aby pivo nepřišlo do přímého styku se dřevem, které by zanechávalo

⁴⁹ ZMÁTLO, Josef. *Pivovar Pelhřimov*. 12 + 6 str. příloh. s.5-6.

nepříjemnou pachut' a vůni. Proto bylo nutno každoročně sudy vysklepovat a potahovat. Vysklepování a nasklepování sudů se provádělo pomocí pojízdného zařízení s řetězovou kladkou, které se pohybovalo na traverze zabudované do klenby sklepení. Takto byly sundávány sudy sedlové i spodní sudy z kolejnic. Do ležáckého sklepa byl nainstalován výtah, kterým byly sudy poté dopravovány k mytí a požahu na dvůr pivovaru (obraz č. 6).⁵⁰



Obraz č. 6 - Sudy na nádvoří pivovaru roku 1899 (MVP, Fotoarchiv, i.č. F692-Rx7977)

Požahování sudů: Na dvoře pivovaru byl otevřený přístřešek, ve kterém se nacházelo zařízení sloužící k odpožahování i požahování ležáckých a transportních sudů. Byl to v podstatě jakýsi kotel, ve kterém se spaloval koks a jeho horké zplodiny byly dmychadlem vháněny do sudu, čímž došlo k rozpuštění staré vrstvy smoly, kterou byl sud zevnitř potažen. Rozehřátá stará smola pak vytékala do sběrné nádoby a do sudu se nalila smola nová. Poté se sud uzavřel, a aby smola pokryla celý jeho vnitřek, postavil se nejprve na trám, jehož kývavým pohybem se smola roztékala, a poté se navalil na tzv. „vykulovačku“, jejíž pomocí se smola rovnoměrně rozlila po celém vnitřku sudu. Na tomto principu probíhala údržba sudů jak ležáckých, tak i transportních. Ležácké sudy se poté navalily zpět do sklepa, který se v průběhu požahování vybělil a vydezinfikoval. Sudy se uložily pomocí kladkového zařízení do dvou řad nad sebou. Bílení a dezinfekce byly velmi důležité, protože ležácké sklepy se nacházely hluboko (asi 20 m)

⁵⁰ ZMÁTLO, Josef. *Pivovar Pelhřimov*. 12 + 6 str. příloh.3.

pod povrchem, což znemožňovalo dostatečné větrání a docházelo k tvorbě plísní z vlhkostí vznikajících při používání přírodního ledu.

Dřevěné sudy se umývaly v budově, která byla postavena uprostřed dvora. Myčka sudů byla poloautomatická a umyté sudy se po prohlídce prosvěcovacím zařízením koulely po dřevěných ližinách přes dvůr do výtahu, kterým se dopravovaly do ležáckého sklepa, kde se plnily a současně skladovaly. Ve sklepech byl dvoujehlový plnič, ke kterému vedly železné šíny zabudované do podlahy. Stáčení piva probíhalo tak, že se vždy dva ležácké sudy po naražení hadicemi napojily na dvoulucernový směšovač piva a pomocí čerpadla se pivo tlačilo přes filtr do stáčecího stroje. Tzv. masový filtr se skládal z asi 12 mosazných ráků, do kterých se vkládala vylišovaná filtrační hmota (masa), složená z bavlny, celulózy a azbestu. Po každém stáčení se tato masa musela v dřevěných nosítkách donést přes dvůr do umývárny sudů, kde byla její pračka. To byla kulatá nádoba s lopatkovým čerpadlem, v horní části opatřená sítím a odtokovou trůbkou. Do pračky naplněné vodou se roztrhala použitá masa, která se ve vodě rozpustila na jednotlivá vlákna a otáčivým pohybem pomocí čerpadla se za stálého přítoku vody prala. Po vyprání se opět lisovala na ručním lisu, který se skládal z nosné síťové desky a kulatého síta, do něhož se napustila homogenní směs masy a pomocí tlačné desky opatřené vřetenem se lisovaly pevné kulaté koláče masy, které se opět na nosítkách odnášely do sklepa k dalšímu použití při stáčení.

Napěněné sudy se skladovaly v prostorech ležáckého sklepa. Pro nedostatek místa se musely na 1 hl sudy (160 kg) sedlat 1/2 hl (85 kg) tak, že na postavený 1 hl sud se položil 1/2 hl sud. Vzhledem k jeho váze bylo pro tuto činnost nutno dvou pracovníků. Plné sudy se pak dle potřeb výtahem dopravovaly na rampu a nakládaly na auta. Kromě stáčírny sudů a jejich skladu se v tomto prostoru nacházely i dva přetlačné tanky, do kterých se plnilo filtrované pivo pro potřebu stáčírny láhví. Plnění těchto tanků probíhalo vždy při přerušení stáčení sudového piva a vzhledem k malé kapacitě tohoto zařízení bylo nutno pracovat na dvanáctihodinovou směnu.⁵¹

⁵¹ ZMÁTLO, Josef. *Pivovar Pelhřimov*. 12 + 6 str. příloh. s.3-4.

3.1.3 Reklama

Zajímavou oblastí je reklama a propagace. Kdysi nebyla reklama tak propracovaná a „masivní“ jako dnes. Jako první možnost reklamy, kterou pivovar využíval, zmíním pivovarské cedule (obraz č. 7 a 8). Tyto cedule se vyvěšovaly v hostincích a restauracích, které čepovaly Pelhřimovské pivo. Pokud hostinec změnil dodavatele, byly cedule zničeny, a proto se jich do dnešní doby mnoho nedochovalo. Často byly plechové nebo smaltované. Další možnou reklamou byly hlavičkové papíry, účty a samozřejmě reklama v tisku.⁵²



Obraz č. 8 - *Pivovarská cedule* (SOA Třeboň, oddělení České Budějovice, fond Měšťanský pivovar Pelhřimov. AI3, i.č.148)



Obraz č. 7 - *Pivovarská cedule* (SOA Třeboň, oddělení České Budějovice, fond Měšťanský pivovar Pelhřimov. AI2, i.č. 147)

⁵² ČECH, Rostislav. *Pelhřimov, pivo a pohlednice*. In: Vlastivědný sborník Pelhřimovska. č.17. Pelhřimov: Muzeum Vysočiny Pelhřimov, 2006, s. 134-143. ISBN 80-903488-6-6. ISSN 1211-9741.s. 137.

3.2 Modernizace pivovaru od počátku 70. let 20. století

Především z politických důvodů došlo roku 1970 k výměně vedoucích pracovníků na podnikovém ředitelství jihočeských pivovarů v Českých Budějovicích. Tyto změny pak ovlivnily i další dceřiné provozovny, kterými byly i pivovary v Humpolci a v Pelhřimově. Nové vedení se rozhodlo tyto pivovary sloučit tak, aby pivovar v Humpolci byl podřízen pivovaru v Pelhřimově. Z toho důvodu byl pan Zmátlo, tehdejší vedoucí pivovaru Humpolec, jmenován vedoucím pivovaru Pelhřimov a v Humpolci se stal vedoucím jeho dlouholetý pracovník pan Josef Rajdlík. K sloučení pivovarů ale nakonec nedošlo a oba pivovary fungovaly dále jako samostatné jednotky.

Pan Zmátlo nastoupil do pelhřimovského pivovaru 1. 7. 1971 a před jeho příchodem byl pivovar ve velmi špatném stavu. Bylo nutné uskutečnit mnohé změny a začít s modernizací pivovaru, aby bylo postupně dosaženo zlepšení kvality piva. To během přítomnosti pana Zmátla dosáhlo až na kritéria vysoké jakosti a závodu byl udělen Státní inspekcí jakosti titul „Závod vzorné jakosti“. S tím zároveň začala vzrůstat poptávka po pelhřimovském pivu a nutně se tak zvyšovala i jeho výroba. Pelhřimovské pivo bylo dodáváno do svého rajonu, tedy na Pelhřimovsku a nacházelo konkurenci mezi jinými pivy, která zde mohla mít přednost, byla to piva z Českých Budějovic a případně pivo plzeňské. Nejvíce se prodávalo pivo lahvové. Pivovar se také už od začátku modernizace účastnil i pivních soutěžích v Táboře, kde se mezi přibližně padesáti pivovary většinou umísťoval v první desítce. Obdivuhodné je také, že se pivovar udržel v provozu mezitím, co v okolí a jižních Čechách se uzavřelo 6 pivovarů, mezi kterými byly například pivovary ve Volyni, Blatné, Pacově, Studené nebo Jindřichově Hradci.

Jak bylo výše zmíněno, Pan Zmátlo byl převeden z pivovaru v Humpolci, a přesto že mu byl v Pelhřimově nabízen byt, zůstal bydlet v Humpolci a celých 28 let do Pelhřimova dojížděl autobusem (tehdy na týdenku za 17 korun). V Humpolci bydlí do dnes. V práci trávil čas od 5:45 do 14:45 a na oběd byla půlhodinová přestávka.

3.2.1 Zrušení výstavu sudového piva

V roce 1971 byl jako důsledek významného poklesu kvality piva zrušen výstav sudového piva. Sudové pivo se poté delší dobu od sedmdesátých let nestáčelo a dováženo bylo nejprve z pivovaru Samson České Budějovice a později z pivovaru Třeboň. Z důvodu neustálého nárůstu spotřeby došlo ale k jeho opětovné výrobě. Protože pivovar neměl zařízení na mytí a stáčení sudů bylo pivo převáženo cisternami do pivovaru v Humpolci, kde bylo stočeno do sudů a poté odvezeno zpět do Pelhřimova.

Po určité době byl i v pelhřimovském pivovaru nainstalován čtyřjehlový plnič sudů, takže se sudy do Humpolce vozili už pouze na mytí. To trvalo do privatizace humpoleckého pivovaru panem Ing. Bernardem (1991). Poté byla v pelhřimovském pivovaru osazena nová automatická myčka sudů.

Protože se začaly objevovat nové obaly sudového piva, tzv. sudy KEG, bylo nutné opět instalovat nové zařízení na mytí a plnění sudů. Společně s tím bylo třeba pomoci odběratelům s přechodem na nová narážecí zařízení.⁵³

3.2.2 Modernizace

V rámci modernizace byla zavedena doprava sladu do koše s elevátorem a z něj přímo na nový šrotovník s automatickou váhou, odkud se zešrotovaný slad šnekem dopravoval do kovového zásobníku přímo nad varnou. Topení uhlím bylo přebudováno na výtop plynem pomocí hořáků DS500.⁵⁴

Ve spilce byly zbudovány postupně dvě oddělení kvasných kádí. Jedno oddělení ocelových kádí pokrytých uponem a druhé kádí nerezových. Objem jednotlivých kádí činil 145 a 150 hl. Chlazení těchto kádí probíhalo již moderním způsobem pomocí vody vychlazené čpavkovým chlazením. Teplota hlavního kvašení 8 až 9 stupňů byla řízena automaticky počítačem z laboratoře a pouze teplota piva byla na počítači nastavena ručně. Sběr kvasnic z kádí byl prováděn šnekovým čerpadlem přes vibrační síto do hliníkových sklopných van. K zakvašování mladiny bylo používáno zakvašovací zařízení, kde docházelo jak k provzdušnění, tak i k dopravě kvasu do kádí. Prokvašené pivo se spustilo samospádem do ležáckých tanků.

V ležáckém sklepě byla zatankována (obraz č. 9) všechna čtyři oddělení, včetně přilehlých lednic, čímž byla docílena kapacita odpovídající tehdejší ČSN na dokvašování piva, která činila u dvanácti stupňového ležáku 90 dnů a deseti stupňového piva 21 dnů. Plnění i vyprazdňování tanků, jejichž objem byl ve spodní řadě 135 hl a v horní 119 hl, bylo prováděno nerezovým potrubím. Sklepy byly chlazeny žebrovými trubkami umístěnými u stropu, kterými jako chladicí medium proudila solanka vychlazená čpavkovým chlazením na minusové hodnoty stupňů celsia. Stálá nízká teplota působila příznivě na zrání piva a jeho nasycení CO₂, což zabezpečovalo dobrou pěnovitost a vyrovnanou chuť piva. Do větracích šachet byly zabudovány ventilátory na dokonalé odvětrávání prostor.

⁵³ Příloha A, rozhovor s panem Josefem Zmátlem

⁵⁴ ZMÁTLO, Josef. *Pivovar Pelhřimov*. 12 + 6 str. příloh. s.5.

V předsklepí těchto oddělení byla vybudována filtrace piva pomocí křemelinových filtrů, které byly dovezeny z pivovaru Budvar České Budějovice.⁵⁵ Tento filtr byl později nahrazen svíčkovým křemelinovým filtrem osazeným automatickým měřením čirosti. Odpadní křemelina byla zachycována v konické nádobě a nákladním výtahem vyvážena ze sklepa ven, aby neucpávala původní starou kanalizaci.⁵⁶



Obraz č. 9 - *Pivovarské tanky 1973* (MVP, Fotoarchiv, i.č. F1018 – 7885, autor: Jindřich Štěrba st.)

Výše popsané chlazení nahradilo původní chlazení přírodním ledem a skončila doba každoročního ledování. Postupem času bylo v pivovare vybudováno strojní čpavkové chlazení s výkonem asi 20 000 cal⁵⁷, sloužící ke shlazování mladiny a kvasných kádí. V roce 1973 bylo toto chlazení nahrazeno chlazením modernějším, dovezeným ze zaniklého pivovaru ve Volyni. To bylo schopno zabezpečit i chlazení sklepních prostor.

Později bylo i toto chlazení nahrazeno modernějším pro které musela být na volné ploše pivovarského dvora vystavěna nová budova. Bývalá lednice byla přeměněna na výrobní prostory. Sklepní část na rozšíření ležáckého sklepa, střední část na prostor pro přetlačné tanky a horní část na rozšíření lahvovny.

⁵⁵ Příloha A, rozhovor s panem Josefem Zmátlem

⁵⁶ ZMÁTLO, Josef. *Pivovar Pelhřimov*. 12 + 6 str. příloh. s.5.

⁵⁷ 20 000 cal (kalorie za hodinu) = 23,26 W

Díky tomuto rozšíření mohly být do prostoru bývalé lednice postupně nainstalovány tři lahvové linky. Nejprve jedna o výkonu 6000 lahví za hodinu a pozdě ještě dvě modernější o výkonech 15 000 až 20 000 lahví za hodinu. V prostoru stávající lahvovny byly umístěny automatické vykladače a vkladače lahví, etiketovací stroj a vývěva na stáčení piva pod ochrannou vrstvou CO₂. Současně tento prostor sloužil jako sklad přepravek s plnými láhvemi a byl proto vybaven jejich stohovačem a odstohovačem. Později byl i tento sklad přemístěn na horní humna bývalé sladovny, čímž došlo ke spojení výstavu lahvového a sudového piva a jeho skladování v teplotně příznivějším prostředí. U skladu byla vybudována expediční kancelář pro skládání jednotlivých rozvozů a příjem a evidenci obalů

Důležité pro rozvoj a zvyšování výstavu byla modernizace zdroje tepla, protože pivovar v té době vlastnil pouze menší parní kotel, jenž výkonem přestával stačit. Vybudována byla parovodní přípojka k městskému parovodu a byl tak zabezpečen ohřev vody pro varnu, vytápění nových kanceláří, šaten i všech ostatních výrobních i nevýrobních prostor pivovaru.



Obraz č. 10 - *Jídelna, příležitostně společenská místnost* (archiv pana Zmátla)

Byly vybudovány i nové šatny a sociální zařízení pro zaměstnance a také bylo zajištěno stravování teplými obědy. Za tímto účelem byla zřízena výdejna jídel (obraz č. 10), šlo o klenutou místnost s kamennými sloupy, novou parketovou podlahou a stěnami obloženými dubovými dýhami z bývalých kvasných kádí. Tato místnost s efektním interiérem byla pak využívána i na jiné účely než jen jako jídelna (dříve si zaměstnanci nosili oběd z domu). Sloužila i jako společenská místnost, jež byla často využívána i představiteli města pro

pohoštění a společenské večery pro zahraniční návštěvy z družebních měst. Takové akce přinesly pivovaru velký přínos.⁵⁸

Do pivovaru byl také přiveden vysokonapěťový kabel elektrického proudu, se kterým byla vybudována i nová trafostanice a rozvody elektrické energie ve všech provozech. Nově byl také vyasfaltován povrch pivovarského dvora. Protože pivovar je umístěn v centru města, bylo nutné oddělit pivovarské prostory zdí, vjezdem a plotem směrem k Děkanské zahradě, která byla přeměněna na městský park. V sousedství také vyhořelo stavení a žárem byla poškozena omítka pivovaru, která byla odstraněna a zdi byly znovu omítnuty. Zároveň byla v této budově vyměněna všechna okna.⁵⁹

Poté co byla postavena nová budova, byly do ní přesunuty kanceláře a dalších pět bylo nově zřízeno. Přesunuty byly i šatny a sociální zařízení pro zaměstnance. Zařízena byla také nová moderní jídelna. Vybudována byla i nová laboratoř, vybavená moderními přístroji pro kontrolu hygieny provozu a kvality piva.

3.2.3 Reklama

V době komunistického režimu pivovar pochopitelně do reklamy neinvestoval. Každý pivovar si tehdy zásoboval vlastní rajón a piva byl spíše nedostatek, takže reklama nebyla nezbytně nutná.

3.2.4 Suroviny

Jak již bylo výše řečeno, kvalita piva byla na počátku sedmdesátých let velmi špatná, a kromě nutných oprav a modernizace pivovaru bylo potřeba také zajistit dodávku kvalitnějších surovin.

Základní a nejdůležitější surovinou pro výrobu piva je voda. Neboť ostatní suroviny je v současné době možno již nakoupit ve stabilní kvalitě a technologie výroby piva jsou na vysoké úrovni, dobrá voda je pro pivovar obrovskou výhodou, která zásadně ovlivňuje chuť a kvalitu piva. Do pelhřimovského pivovaru původně přitékala voda z městského vodovodu. Vzhledem k jejímu častému nedostatku byl na dvoře pivovaru postaven velkoobjemový tank, který byl naplňován především v nočních hodinách a o víkendech, kdy byla městská spotřeba vody nižší. Současně se voda napouštěla i do studny ve sklepě, odkud byla pomocí ponorného

⁵⁸ Příloha A, rozhovor s panem Josefem Zmátlem

⁵⁹ ZMÁTLO, Josef. *Pivovar Pelhřimov*. 12 + 6 str. příloh. s.6-8.

čerpadla dopravována do zásobníků na vaření a k dalším zařízením. Situace se změnila po připojení městského vodovodu na vodu z údolní nádrže Želivka. Tím byl sice vyřešen nedostatek vody, ale tato voda byla pro výrobu piva značně nevhodná. Pivovar proto usiloval o vodu z prostoru kopce Křemešník, která však byla vedena do vodojemu na opačném konci Pelhřimova. Výhrou pro pivovar bylo zjištění, že v blízkosti pivovaru probíhá propojovací potrubí k rezervoáru ve směru na Vlásenice, do kterého byla přiváděna i voda ze Želivky. Pivovar využil toho, že voda z Křemešníku měla v potrubí u pivovaru větší tlak a propojil pivovar přípojkou. Tím bylo dosaženo lepšího poměru kvalitní vody z Křemešníku s vodou ze želivské nádrže a neboť i kvalita této želivské vody se postupně zlepšovala, mohl pivovar Pelhřimov dosáhnout opět vyšší kvality piva. Navíc voda byla využívána tak, aby kvalitnější voda z Křemešníku byla používána na vaření piva, zatímco voda nekvalitní například na mytí, chlazení apod.

Ječný slad je další základní surovinou pro výrobu piva v Pelhřimově. Do pelhřimovského pivovaru byl po zrušení vlastní sladovny dovážen slad z obchodních sladoven v pytlích, které se vysypávaly do zásobníku původně určeného na ječmen a dřevěným elevátorem se dopravoval na půdu. Pro jeho malý výkon však bylo nutno později použít starší řetězový dopravník a když i jeho kapacita přestala vyhovovat, byl nahrazen novým moderním elevátorem s možností odstraňování nečistot jako je prach, zbylé sladové klíčky a pluch, které byly odsávány do prachového filtru. Pytle, ve kterých se slad dodával, byly později nahrazeny kovovými kontejnery a nakonec cisternami. K tomuto tématu lze zmínit, že ne vždy byl dodávaný slad dostatečně kvalitní. Jak popisuje pan Zmátlo, jednou byl do pivovaru dodán nekvalitní slad, po kterém pivo příliš pěnilo a vyrobenému pivu se pak říkalo „pelhřimovský šumák“. Špatný slad se musel ale i přes to spotřebovat, a tak se míchal se sladem, který byl v pořádku, aby se alespoň trochu zmírnilo pění posléze vyrobeného piva.⁶⁰

Chmel se v pivovare skladoval na spodní lísce bývalého hvozdu, neboť pro jeho uchování byla potřebná temná a chladná místnost s minimálním větráním. V pozdějším období se z chmele extrahovaly výtažky a ty se používaly s chmelem lisovaným. Chmel a chmelový extrakt se rozvažovaly do jednotlivých várek s dokonalou přesností, neboť jeho množství ovlivňuje hořkost piva, jejíž vyváženost je jednou z podmínek jeho kvality.⁶¹

⁶⁰ Příloha A, rozhovor s panem Josefem Zmátlem

⁶¹ ZMÁTLO, Josef. *Pivovar Pelhřimov*. 12 + 6 str. příloh. s. 9.

3.2.5 Kolektiv zaměstnanců

Pivo se začalo prosazovat i mimo pelhřimovský region. Prodávat se začalo například v Brně, na Slovensku nebo v devadesátých letech i do Polska. Díky tomu pivovar přestál i přelom tisíciletí, kdy mnoho pivovarů ukončilo svou činnost. Kromě rozšíření odběrných míst a modernizace se na úspěchu pivovaru ve velké míře podíleli především jeho zaměstnanci (obraz č. 11). Ti byli většinou už dlouholetými zaměstnanci a byli nuceni se přizpůsobovat novým technologiím a učit se jejich fungování a ovládnání, ať už šlo o nové laboratoře nebo počítače na ekonomickém úseku.⁶²



Obraz č. 11 - *Uprostřed pan Zmátlo s kolektivem zaměstnanců*
(<https://www.pivovarpoutnik.cz/cz/pivovar/historie/>)

⁶² ZMÁTLO, Josef. *Pivovar Pelhřimov*. 12 + 6 str. příloh. s. 11.

3.3 Modernizace v současnosti

Současný ředitel pivovaru, pan Veselý, nastoupil do pivovaru v době, kdy byl ředitelem pan Zmátlo, od kterého měl možnost se mnohému naučit. Sám říká, že pan Zmátlo je „obrovský odborník“, od kterého se naučil spoustě dovedností, technologických kroků a pivovarnického umění.

3.3.1 Modernizace

Technologie výroby piva od té doby ale velmi pokročila a došlo na modernizaci v podobě výměny myčky, kegové linky, etiketovačky a mnoha dalšího. Konkrétně lze zmínit například instalaci nové plynové kotelny, která pivovaru zajišťuje vlastní zdroj tepla. Vyměněno bylo i chlazení, které v době, kdy v pivovaru končil (1999) pan Zmátlo, bylo relativně nové, kolaudováno bylo roku 1990. Chlazení ale pomalu zastarávalo a navíc obsahovalo 3 tuny čpavku, který jako toxický plyn není dobré mít v takovém množství v centru města, kde se pivovar nachází. Z toho důvodu byl pivovar nucen zakoupit nové chlazení, které obsahuje pouze 50 kg čpavku, je méně energeticky náročné a také může být řízeno automaticky z počítače.

3.3.2 Náklady pivovaru a jejich minimalizace

Tím se dostáváme k dalšímu důležitému tématu, kterými jsou náklady a jejich minimalizování. Mnoho pivovarských zařízení je velmi energeticky náročných a možnost pořídit nové stroje, které budou spotřebovávat méně energie tak vychází z dlouhodobého pohledu výhodněji. Zároveň energie jsou jedním z mála nákladů, na kterých je možné v pivovaru nějakým způsobem ušetřit. Na základních surovinách není možné v žádném případě šetřit. Pro výrobu určitého množství piva je nutné použít dané množství surovin. Šetřením na základních surovinách by mohla utrpět pouze kvalita piva, a to si vedení pivovaru samozřejmě nepřejde. Další velkou nákladovou položkou jsou i mzdy, které neustále narůstají vlivem inflace i zvyšující se životní úrovně. Tudíž na nich také nelze šetřit. Proto se jeví jako nejlepší způsob šetření neustálá modernizace a inovace veškerého pivovarského vybavení od filtrací přes sanitace až po novou varnu. Takové investice nejen že pomohou snížit budoucí náklady na energie, ale zároveň mohou pomoci zvýšit kvalitu piva. Velmi aktuální je v současnosti například šetření vody, které se v pivovaru spotřebuje značné množství (6 hl vody na 1 hl piva). V tomto případě je to otázka plýtvání a konkrétním příkladem šetření k tomuto tématu může být investice do nové myčky. Stará manuálně ovládaná myčka spotřebuje pravděpodobně více

vody, protože se snadno stane, že obsluha zapomene vodu vypnout, naopak u nové myčky k tomu dojde automaticky. Při porovnání zařízení pivovaru v dnešní době, s tím, které bylo dostupné v době, kdy pivovar vedl pan Zmátlo, lze říci, že technologie vaření piva velmi rychle postoupila kupředu. Stroje instalované za jeho působení byly na danou dobu velice moderní, ale dnes by byly pro výrobu piva spíše nevhodné a zastaralé. Aby pivovar zůstal v obraze a dále se vyvíjel, navštěvují zaměstnanci pivovaru veletrhy (často v Mnichově či v Norimberku) týkající se nové techniky, materiálů či logistiky. Mezi nejnovější modernizace patří v pivovaru nová laboratoř s přístroji, do které bylo už během letošních pěti měsíců investováno téměř deset milionů korun. Velké investice plynou také do snahy o čistší ovzduší, což je zvláště důležité, protože pivovar stojí v centru města. Proto byly na sladovně vyměněny filtry, aby nebyl do ovzduší pouštěn zbytečný prach a jiné nečistoty. Podobně ke snížení emisí pomohla i investice do nové plynové kotelny. Aby pivovar věděl, co je vlastně třeba modernizovat, musí nejdříve investovat do měřících přístrojů a na základě jejich měření a následného vyhodnocení lze podniknout další kroky. Prostor pro nové vylepšování a modernizaci stále existuje a do budoucna je to jeden z důležitých cílů pivovaru.

To, co si v pivovare rozhodně nepřejí měnit, je kvalita piva. Naopak se snaží o standardizaci kvality čili stabilní kvalitu bez velkých výkyvů.

Pivo je kolektivním výrobkem všech zaměstnanců pivovaru a bez lidského faktoru by vyrobit nešlo, ale tam kde je možné nějakým způsobem šetřit, se pivovar snaží instalovat nová zařízení. Zřejmě z toho důvodu v sedmdesátých letech pracovalo v pivovaru kolem 45 zaměstnanců a dnes jejich počet poklesl na 33.

3.3.3 Zákazníci a odběratelé pivovaru

Pelhřimovský pivovar je malý, ale je to bráno jako výhoda, neboť tak může snáze poznat své zákazníky, vyjít jim vstříc a nabízet kvalitní služby, být „pružný“. Dokáže tak rychleji reagovat na požadavky zákazníka. Na druhou stranu musí pivovar také své zákazníky kontrolovat. Respektive jde o kontrolu výčepních míst, aby bylo pivo správně skladováno i čepováno a nedocházelo tak ke zbytečnému snižování jeho kvality. Jak se říká, „pivovar pivo vaří, hospodský ho dělá“. V případě, že je potřeba některé z výčepních míst zkontrolovat, vyšle pivovar na místo technika. Aby bylo zajištěno kvalitní čepování, jsou zákazníkům nabízeny i výhody jako každá třetí sanitace zadarmo. Když jde o prodej piva do velkých obchodních řetězců, které mají tendence určovat si cenu, tak lze říci, že piv od malých pivovarů jako je Poutník v nich spíše ubývá. Důležitými odběrateli pivovaru jsou dlouholetí zákazníci, kteří pro

pelhřimovského Poutníka jezdí již deset i dvacet let. Pro takové zákazníky pak není důležitá jen kvalita piva, ale i ostatních služeb a jednání s pivovarem. Těchto zákazníků si pivovar zvláště váží a hýčká si je. Pivovar sám provozuje podnikovou prodejnu přímo v budově pivovaru. Na zřízení vlastního restauračního zařízení či pivnice už v pivovaru také mysleli, ale zatím byl problém s realizací. Co se týče konkurence, nabízí se otázka, jestli si pivovar konkuruje s blízkým pivovarem Bernard. Pivovar Poutník zásobuje především vlastní okolí Pelhřimovska, zatímco pivovar Bernard se soustředí spíše na Humpolecko a dovoz do vzdálenějších míst republiky nebo i do jiných zemí. Proto se tyto dva pivovary na poli obchodu nepotkávají nijak často.⁶³

3.3.4 Sortiment a působnost pivovaru

Hlavními produkty se staly světlá desítka, dvanáctiprocentní ležák a také čtrnáctka speciál, jež je připravována pouze o Vánocích a Velikonocích. Tato piva jsou stáčená jak do lahví, tak i do sudů. Do sudů je pak stáčen ještě dvanáctistupňový kvasnicový ležák a dvanáctistupňový hořký ležák. Všechna piva jsou nepasterovaná a bez chemických přísad, takže jim je zachována významná výživová hodnota s příznivými fyziologickými účinky.⁶⁴ To ale také znamená nevýhodu, totiž, že pivo se rychleji kazí, a z toho důvodu by bylo složité jej vyvážet daleko do světa. Proto pivo Poutník zůstává především regionálním výrobkem. Kromě Pelhřimovska jsou důležitými odběrnými místy také Brno, Olomouc a Praha. Všech restaurací a hospod do kterých je možné zajít na Poutníka je tak přibližně až 200 v České republice, 5 ve Slovinsku a 3 na Slovensku, případně i v mobilní hospodě v Moravských Budějovicích.⁶⁵ Kromě restauračních zařízení a pivnic je Poutník distribuován i do několika velkoobchodů v Česku a na Slovensku.⁶⁶

3.3.5 Reklama

Ve výše zmíněné podnikové prodejně lze kromě piva zakoupit také propagační předměty mezi kterými najdeme trička, kšiltovky, propisky, samozřejmě pivní sklenice a mnoho dalšího. Pivovar se pochopitelně také reprezentuje na materiálech dodávaných do odběrných míst. Restauracím jsou tak dodávány například slunečníky, pivní podtácky nebo ubrusy s logem pivovaru⁶⁷ Ukázka propagačních materiálů se nachází v příloze C.

⁶³ Příloha B, rozhovor s Vladimírem Veselým

⁶⁴ [online]. [cit. 2018-06-19]. Dostupné z: <https://www.pivovarpoutnik.cz/cz/pivo/>

⁶⁵ [online]. [cit. 2018-06-19]. Dostupné z: <https://www.pivovarpoutnik.cz/cz/kam-na-pivo/>

⁶⁶ [online]. [cit. 2018-06-19]. Dostupné z: <https://www.pivovarpoutnik.cz/cz/distribuce/>

⁶⁷ [online]. [cit. 2018-06-19]. Dostupné z: <https://eshop.dup.cz/pivovar-poutnik/?page=1>

Kromě možnosti zakoupení propagačních materiálů pivovar samozřejmě využívá i reklamu v tisku, rádiu, nebo na internetu a sociálních sítí. Vedení pivovaru ale není nakloněno tiskové a letákové reklamě, kterou jsou lidé zavaleni. Přesto lze reklamu na pivovar nalézt například v pelhřimovském Obchodníku, Deníku Vysočiny nebo v Jihlavských listech. Přes to zůstává důležitější dostat možné zákazníky na kulturní akce, aby pivo opravdu ochutnali. Z rádií pivovar vybral Hitrádio Vysočina a Rádio Blaník. Na internetových stránkách pivovar poskytuje základní informace, novinky, plánované akce, nabízená piva nebo možnost koupě reklamních materiálů. Podobné informace lze nalézt i na facebookových stránkách pivovaru, kde navíc může pivovar získat i zpětnou vazbu od zákazníků.⁶⁸

3.3.6 Získaná ocenění

Pivovar Poutník se také pravidelně účastní různých soutěží a degustací. Mezi získanými oceněními lze nalézt například Českou pivní pečeť, výroční cenu České a moravské pivovarnické akademie, nebo Cenu města Pelhřimova. Nejvíce ocenění získává většinou čtrnáctiprocentní speciál a pak také dvanáctistupňový ležák. Mezi nejnovější ocenění, která pivovar získal letošního roku, patří The Brewer's seal award v kategorii speciální světlé pivo a světlé výčepní pivo nebo Golden Bohemia – Czech Draft Beer Award. Ukázkou ocenění lze nalézt v příloze D a E.⁶⁹

3.3.7 Běžný den

Práce v pivovaru je rozdělena do jednotlivých výrobních úseků, které na sebe navazují a vzájemně spolupracují. Den pro pana Veselého začíná rozdělením práce na celý den a kontrolou výrobních středisek, kterými jsou například varna, spilka a ležácký sklep. V ležáckém sklepe se projdou tanky, proběhne degustace a analytické rozborů a následně se podle toho vyberou piva, která se budou v daný den stáčet. Následuje kontrola stáčírny, ve které se kontrolují funkce jednotlivých strojů. Probíhá zde například kontrola myčky lahví, kontrola funkce čerpadel či sanitace na plniči. Důležitá je pak i komunikace s laboratoří, která provádí kontrolu vstupních surovin (chmel, slad, voda) a zároveň provádí i výstupní rozborů, tzn. kontrolu kvality či stupňovitosti, nejdůležitější je mikrobiologická kontrola, při které se zjišťuje, zda je pivo obsahově v pořádku a nejsou v něm přítomny nežádoucí bakterie či kvasinky.

⁶⁸ Podrobnější informace a analýzu současné reklamy poskytuje: TETIVOVÁ, Pavla. *Dílčí marketingová strategie Pivovaru Poutník*. Jihlava, 2012. Bakalářská práce. Vysoká škola polytechnická. s. 52

⁶⁹ [online]. [cit. 2018-06-19]. Dostupné z: <https://www.pivovarpoutnik.cz/cz/pivovar/oceneni-a-certifikaty/>

Dále následuje spolupráce s odběrateli a dodavateli, při které se často řeší například logistické problémy nebo dodávky vstupních surovin. Další z každodenních činností je komunikace se zákazníky, při které hraje důležitou roli obchodní oddělení, které mnohdy vyráží řešit problémy se zákazníky i do terénu. Všechny tyto úkony proběhnou většinou přibližně do 10 hodin dopoledne a ve zbytku dne jsou jednotlivé úseky pivovaru průběžně kontrolovány.

3.3.8 Dny vymykající se z každodennosti

V běžném chodu pivovaru se dají nalézt i takové dny které se vymykají z běžnosti a činnost pivovaru jimi může být ovlivněna. Mezi hlavní akce, které se konají přímo v areálu pivovaru patří především Poutník fest (ukázku plakátu lze nalézt v příloze F), den otevřených dveří (ukázku plakátu lze nalézt v příloze G) či exkurze po pivovaru. Mezi další, které se nekonají v areálu pivovaru zla zařadit především účast pivovaru na místních akcích jako je Festival rekordů a kuriozit, hasičské závody, motokros či různé sportovní akce. Tyto akce jsou většinou jen reklamní a prezentační, ale ne ziskové.⁷⁰ Například roku 2012 byl zisk z Poutník festu pouze 20 000 Kč. Přitom náklady na akci nejsou nijak malé. Příklad nákladů lze vidět na grafu č. 1.⁷¹



Graf č. 1 - výdaje na akci Poutník fest 2011 (Zdroj: TETIVOVÁ, Pavla. Dílčí marketingová strategie Pivovar Poutník. Jihlava, 2012. Bakalářská práce. Vysoká škola polytechnická. s.52.)

⁷⁰ Příloha B, rozhovor s Vladimírem Veselým

⁷¹ TETIVOVÁ, Pavla. *Dílčí marketingová strategie Pivovaru Poutník*. Jihlava, 2012. Bakalářská práce. Vysoká škola polytechnická. s. 52

Z toho důvodu je každá akce přizpůsobena určité věkové kategorii. Dny otevřených dveří jsou se skákacími hrady a dětskými dílnami určené spíše pro rodiny s dětmi. Tomu se přizpůsobuje i výběr pozvaných kapel a doba trvání akce. Naproti tomu rockový Poutník fest je ideální pro mladší generaci dospělých a nestárnoucí pivaře a rockery. Během této akce je dvůr pivovaru zaplněn stánky s pivem a stánky nabízejícími langoše, trdelníky, guláš, maso na rožni či jiné pochutiny. Pro zábavu lidem pak po celou dobu až dlouho do noci hrají pozvané rockové kapely.

Sezóna, kdy se prodá nejvíce piva a kdy se koná také většina kulturních akcí je pochopitelně v létě. Zajištění akcí přináší spíše změnu obchodnímu oddělení než do výrobního života pivovaru. Jako poslední akci, kterou pivovar pořádá pro veřejnost ve svém areálu uvedu exkurze, během kterých jsou návštěvníci provedeni výrobními prostory pivovaru a je jim popsáno, jak výroba probíhá. Trvají asi hodinu, a kromě objednaných exkurzí je možné využít i exkurzí zdarma, které probíhají během výše zmíněných akcí. Povětšinou jsou ale beznadějně plné.⁷²

⁷² Příloha B, rozhovor s Vladimírem Veselým

ZÁVĚR

V úvodu práce jsem zmínila, že za hlavní cíl považuji seznámení čtenáře s modernizací pivovaru v Pelhřimově, která probíhala od počátku 70. let 20. století a pokračuje i v současnosti. Myslím, že tento cíl se podařilo relativně dobře naplnit. Pomocí metody rozhovorů s narátory jsem získala mnoho informací o stavu pivovaru před začátkem modernizace i o samotném jejím průběhu.

Před začátkem modernizace byl pelhřimovský pivovar ve velmi špatném stavu. Používané technologie byly zastaralé a vyráběné pivo bylo značně nízké kvality, což bylo důvodem pro zrušení výstavu sudového piva, ke kterému se pivovar znovu dopracoval až roku 1991. Mezitím se v pivovaru stáčelo pouze lahvové pivo. Modernizace se ujal nový ředitel dosazený z Humpolce, pan Josef Zmátlo. Důležitými kroky bylo zajištění dodávání kvalitnější vody pro vaření piva, instalace nového chlazení a tří lahvových linek, zatankování ležáckého sklepa, modernizace zdroje tepla, přivedení vysokonapěťového kabelu elektrického proudu či výstavba budovy pro nové kanceláře a prostory pro zaměstnance. V pivovaru bylo uděláno spoustu práce a dosaženo i zlepšení kvality piva. V současnosti v modernizaci pivovaru pokračuje ředitel Vladimír Veselý, jehož cílem je investovat do výrobního vybavení pivovaru čímž lze dosáhnout jak zlepšení kvality piva, tak i snížení energetické náročnosti pivovaru a emisí vypouštěných do vzduchu.

Pivovar Poutník je malý, především regionální pivovar, který se ale od 70. let 20. století po technické stránce nepřetržitě rozvíjí, přestože pivo vaří nepasterované stále stejným způsobem jako kdysi. To v pivovarnictví není příliš obvyklé a pro pivovar je to jeho hlavním „plusem“, na kterém si zakládá a ani v budoucnu jej neplánuje měnit.

POUŽITÁ LITERATURA A PRAMENY

Archivní prameny:

Muzeum Vysočiny Pelhřimov, p. o., Fotoarchiv, i.č. F38-Rx2563.

Muzeum Vysočiny Pelhřimov, p. o., Fotoarchiv, i.č. F463-Rx4392.

Muzeum Vysočiny Pelhřimov, p. o., Fotoarchiv, i.č. F692-Rx7977.

Muzeum Vysočiny Pelhřimov, p. o., Fotoarchiv, i.č. F1018 – 7885.

Státní oblastní archiv Třeboň, oddělení České Budějovice, fond Měšťanský pivovar Pelhřimov. AI2, i.č. 147.

Státní oblastní archiv Třeboň, oddělení České Budějovice, fond Měšťanský pivovar Pelhřimov. AI3, i.č.148.

Archivní prameny v soukromém vlastnictví:

Archiv pana Josefa Zmátla

Interní dokumenty pivovaru Poutník

ZMÁTLO, Josef. *Pivovar Pelhřimov*. 12 + 6 str. příloh.

Literatura:

BASAŘOVÁ, Gabriela. *České pivo*. 3., dopl. vyd. Praha: Havlíček Brain Team, 2011. ISBN 978-80-87109-25-0.

ČECH, Rostislav. *Pelhřimov, pivo a pohlednice*. In: Vlastivědný sborník Pelhřimovska. č.17. Pelhřimov: Muzeum Vysočiny Pelhřimov, 2006, s. 134-143. ISBN 80-903488-6-6. ISSN 1211-9741.

JÁKL, Pavel. *Encyklopedie pivovarů Čech, Moravy a Slezska*. Praha: Libri, 2010. ISBN 978-807-2772-278.

JANČÍK, Drahomír a Barbora ŠTOLLEOVÁ, ed. *Pivo, zbraně i tvarůžky: podnikatelé meziválečného Československa ve víru konjunktur a krizí*. Maxdorf, c2014. ISBN 978-80-7345-422-7.

NOVOTNÝ, Vladimír. *Hospody a pivo v české společnosti*. Praha: Academia, 1997. ISBN 80-200-0639-7.

Pivo lepších časů: [sborník příspěvků z konference konané ve dnech 20.-21. dubna 2006 ve Velkém Březně]. Ústí nad Labem: Univerzita J.E.Purkyně, Ústav slovansko-germánských studií, 2007. ISBN 978-80-7044-930-1.

SKOŘEPOVÁ, Markéta. *Pelhřimovské pivovary: Die Brauereien von Pelhřimov*. In: Muzea a památková péče: sborník příspěvků z česko-rakouské odborné konference. Havlíčkův Brod: Muzeum Vysočiny Pelhřimov, 2013, s.148-159; 160-175. ISBN 978-80-87302-224.

ŠEDA, Oldřich. *Pelhřimovské pivovarnictví od 1. poloviny 13. století do roku 1960*. In: Výběr: časopis pro historii a vlastivědu jižních Čech, č. 4, 2000, s. 327-335.

TETIVOVÁ, Pavla. *Dílčí marketingová strategie Pivovaru Poutník*. Jihlava, 2012. Bakalářská práce. Vysoká škola polytechnická. s. 52.

ZÍBRT, Čeněk. *Z historie piva*. V Praze: Vyšehrad, 2013. ISBN 978-80-7429-339-9.

Elektronické zdroje:

Historie [online]. [cit. 2018-06-19]. Dostupné z:

<https://www.pivovarpoutnik.cz/cz/pivovar/historie/>

Ocenění a certifikáty [online]. [cit. 2018-06-19]. Dostupné z:

<https://www.pivovarpoutnik.cz/cz/pivovar/oceneni-a-certifikaty/>

Ohlasy minulosti [online]. [cit. 2018-06-19]. Dostupné z:

<https://www.pivovarpoutnik.cz/cz/pivovar/historie/ohlasy-minulosti/>

Pelhřimovští starostové [online]. 2017 [cit. 2018-06-19]. Dostupné z:

<http://www.mupe.cz/starostove/d-21755/p1=21925>

Pivo za starých časů: Od Mezopotámie do středověku[online]. 2017 [cit. 2018-06-19].

Dostupné z: <http://www.pivo.cz/pivo-za-starych-casu-od-mezopotamie-do-stredoveku>

Současnost [online]. [cit. 2018-06-19]. Dostupné z:

<https://www.pivovarpoutnik.cz/cz/pivovar/soucasnost/>

Historie piva v Čechách [online]. [cit. 2018-06-19]. Dostupné z: [https://beerweb.cz/o-](https://beerweb.cz/o-pivu/historie-piva-v-cechach#brevnov_monastery)

[pivu/historie-piva-v-cechach#brevnov_monastery](https://beerweb.cz/o-pivu/historie-piva-v-cechach#brevnov_monastery)

Historie piva v Čechách [online]. [cit. 2018-06-19]. Dostupné z:

http://beermuseum.cz/?page_id=120&lang=cs

Revoluce pokračuje. V ČR už je tolik pivovarů, jako bývalo kolem roku 1930 [online]. 2018

[cit. 2018-06-19]. Dostupné z: [https://teplicky.denik.cz/podnikani/revoluce-pokracuje-v-](https://teplicky.denik.cz/podnikani/revoluce-pokracuje-v-cesku-uz-je-tolik-pivovaru-jako-byvalo-kolem-roku-1930-20180207.html)

[cesku-uz-je-tolik-pivovaru-jako-byvalo-kolem-roku-1930-20180207.html](https://teplicky.denik.cz/podnikani/revoluce-pokracuje-v-cesku-uz-je-tolik-pivovaru-jako-byvalo-kolem-roku-1930-20180207.html)

SEZNAM OBRÁZKŮ

Obraz č. 1 - Deska popisuje požár roku 1561	16
Obraz č. 2 - Ulička mezi hradbami za děkanstvím, vpravo budova starého pivovaru	18
Obraz č. 3 - Stavba měšťanského pivovaru	19
Obraz č. 4 - Pivovar v centru města po roce 1903	21
Obraz č. 5 - Dvůr současného pivovaru.....	27
Obraz č. 6 - Sudy na nádvoří pivovaru roku 1899	31
Obraz č. 7 - Pivovarská cedule	33
Obraz č. 8 - Pivovarská cedule	33
Obraz č. 9 - Pivovarské tanky 1973	36
Obraz č. 10 - Jídelna, příležitostně společenská místnost.....	37
Obraz č. 11 - Uprostřed pan Zmátlo s kolektivem zaměstnanců	40

SEZNAM GRAFŮ

Graf č. 1 - Výdaje na akci poutník fest 2011.....	45
---	----

SEZNAM PŘÍLOH

Příloha A - Rozhovor s panem Josefem Zmátkem	54
Příloha B - Rozhovor s panem Vladimírem Veselým	57
Příloha C - Ukázka propagačních materiálů	62
Příloha D - Ocenění Czech Draft Beer Award	63
Příloha E - Ocenění The Brewer's award 2018 v kategorii speciální světlé pivo	64
Příloha F - Ukázka plakátu na akci Poutník fest.....	65
Příloha G - Ukázka plakátu na Den otevřených dveří	66

Příloha A - Rozhovor s panem Josefem Zmátlem

Autorka: „Jaké to v pivovaru bylo po té, co jste nastoupil jako nový ředitel? Co bylo nutné změnit?“

Pan Zmátlo: „To bylo takhle. Když přišlo do Budějovic nové vedení, tak si zmysleli sloučit Pelhřimov s Humpolcem. Tak mě přesunuli do Pelhřimova, manželka tam samozřejmě nechtěla i když mi nabízeli byt... tak jsem dojížděl celejch 28 let autobusem. Tenkrát to bylo na týdenku za 17 Korun.“

„Ten pivovar byl v hrozným stavu. Zrušili sudové pivo, protože to nechtěl nikdo pít, takže se dělalo jen lahvové. To nám pak dalo hrozná práce než jsme se k sudovému zase dopracovali. Ale celkem se to povedlo. Celej pivovar se musel předělat od varny po technologie. Dříve se tam vyráběl i vlastní slad, to pak zrušili Budějovice a dovážel se z Obchodních sladoven. Jednou jsme odtud koupili slad, po kterém pivo hrozně pěnilo, ale když už jsme to měli na půdě, co jsme s tím měli dělat. Tak jsme vzali vzorek do Brna do laboratoře, kde nám řekli ať to nějak opatrně svaříme. Tak jsme to namíchali se lepším sladem a šlo to, ale tomu pivu se pak říkalo pelhřimovský šumák. Ale jinak se nám to pivo podařilo znovu stabilizovat.“

Autorka: „A jak dlouho vám to trvalo? Byla to otázka pár let nebo delšího časového horizontu?“

Pan Zmátlo: „To šlo pomalu, celou dobu co jsem tam byl. To bylo taky špatný s vodou. My neměli vlastní studnu, tak jsme vodu kupovali z městskýho vodovodu a Pelhřimov měl tehdy málo vody, tak byli napojený i na rybníky Nemojov a Medenice a z těch šla špatná voda.“

„Hodně dělalo taky ovzduší. V pivovaru byly sklepy hodně hluboký a ty se ledovaly. A ta vlhkost z přírodního ledu tvořila plýsně, a když jsme to odškrabávali tak tam byla centimetrová vrstva plýsně. To větrání nebylo dostatečný. Museli jsme to nehradit čpavkovým chlazením, udělat odvětrávání, všechno vyčistit, vydezinfikovat, vybělit... trvalo to hodně dlouho.“

„A ve varně jsme zavedli nejdřív svítiplyn a pak zemní plyn. To byl pak dobrý tah. Myslím, že plzeňský pivovary to tak dělaj do dneška. To pivo ve styku s tím rozpáleným dnem pak má příjemnou chuť. To se povedlo.“

„A ve spilce než jsem přišel tak tam byli dřevěný kádě 30ky. Ty dřevěný kádě museli být natíraný pevným lakem nebo parafinem, to se muselo dělat každý rok. Nám se tam podařilo dát na jedno oddělení železný kádě pokryté uponem a do druhého už nerezové. Dnes už budou všechny nerezové. Ten upon praskal.“

„Ve sklepech byli jen samé dřevěné sudy, a byly malé... dole 40ky a nahoře 25ky (hl). Tak to jsme všechno zatankovali. Dali jsme tam železný tanky. Ale nejvíc nám pomohlo, když v 1973 přivezly ze zavřeného pivovaru z Volyně čpavkové chlazení. To jsme právě přestali ledovat sklepy. V tom chlazení byla solanka vychlazená na minus pět nebo i víc. To strojní chlazení bylo zásadní.“

„A potom tam přišla voda. Ta tam šla ze Želivské přehrady a protože Pelhřimov má 2 rezervoáry... jeden tam za hřbitovem na druhé straně Pelhřimova a druhý směrem na Vlásenice... tak na tom druhém měla ta voda nejbližší a my přišli na to že na křižovatce jsou ty rezervoáry propojené. A tak tady vedle u kina to bylo oventilovaný, tak jsme se tam napojili a udělali jsme to tak aby nám sem šla co nejvíc voda z Křemešníku. Ta byla pramenitá a výborná voda. Ale i později z té Želivské přehrady se začala zlepšovat. Tu z Křemešníku jsme používali výhradně na vaření piva, ty ostatní na mytí a chlazení apodobně. I když to i přesto nebylo ideální. Chyba byla že Pelhřimov nemá vlastní studnu. To Humpolec měl. A pak se dělali drobné úpravy. Kvasnice jsme brali z Budějovic. Dřív taky kvasnice byli v dřevěných vanách a my tam dali hliníkový.“

„No a co, tak nejvíc ovlivňuje to pivo... hlavně ta čistota, celý ten pivovar se vyčistil, vydezinfikoval, dalo se to do pořádku. I nové zařízení ve varně, ve spilce pomohlo. A štoky... dřív se uvařila mladina a vyčerpalo se to na štoky. To byli takový tři velké mísy, kde se to nechávalo co nejvíce vychladnout. Nám se tam podařilo dát výřivou káď na odstranění kalů. To se pak schladilo přímo z těch 80 stupňů na 5, 6 stupňů. Taky to chlazení ve spilce jsme napojili na počítač a dali jsme tam měřiče, který na něj byli napojený a ten počítač nám hlídal teplotu. Tak se nám podařilo zavést chlazení počítačem.“

Autorka: „Jak dlouho se pak ještě nevařilo sudové pivo? Kdy se vám ho podařilo znovu zavést?“

Pan Zmátlo: „Než Bernard koupil pivovar v Humpolci, tak jsme to předtím vozili do Humpolce asi 2 nebo 3 roky v cisterně. Tam nám to stáčeli a vozili jsme to zpět do Pelhřimova. Potom jsme si vybudovali vlastní čtyřjehlový plnič sudů, takže jsme do Humpolce vozili sudy jen na mytí. A to trvalo do privatizace Humpoleckého pivovaru a pak jsme si vybudovali i vlastní myčku sudů. Tím se obnovila výroba sudového piva. Ale sotva jsme to nainstalovali už se začalo se stáčením do nových sudů značky KEG. Takže jsme zase kupovali nové zařízení na mytí a stáčení do sudů. Na to pak najeli všechny hospody.“

Autorka: „A zatím co se sudové pivo nevyrábělo, kam jste hlavně dodávali to lahvové?“

Pan Zmátlo: „Za minulého režimu byly pevné rajony a u nás měli přednost jediné piva z Budějovic nebo z Plzně. A do Pelhřimova se zatím vozilo sudové pivo ze Samsonu České Budějovice a pak z Třeboně. Ale lahvového se prodávalo vždy hodně, vozilo se to do vesnic, lidé si to nosili na pole...to jsme měli lahvořnu, která nestačila. A v tom roce 1973 když jsme udělali čpavkové chlazení, tak jsme přestropili lednici. Dole se udělal ležácký sklep, kde se to zatankovalo. Do té střední části se dali přetlačné tanky a nahoře se postavily tři lahvové linky. Jedna s výkonem 6000 lahví a ty další asi 15 a 20 tisíc lahví za hodinu. Ale pořád to bylo nepasterované pivo. My jsme potom propojili starou a novou lahvořnu. Sklad jsme přesunuli na bývalá humna, kdy byl kdysi slad a propojili jsme výstav sudového a lahvového piva.“

„A pak jsme začali vydávat stravu pro zaměstnance. Z bývalé pánské šatny jsme udělali výdejnu jídla a horní humna jsme rozdělili na půl a z té levé poloviny jsme udělali kulturní místnost. To se nám povedlo. Tam jsme dali parkety, ústřední topení, stěny se obložili dýhou z bývalých kvasných kádí. To byla hezká místnost. Kdejaká exkurze pak přišla do Pelhřimova, tam mi je tam vodili. Chodil tam kde kdo.

Autorka: „Jak dlouhý jste měl pracovní den?“

Pan Zmátlo: „Musel jsem tam být od 5:45 do 14:15. A měli jsme přestávku na oběd.“

Autorka: „Účastnil se tehdy pivovar nějakých soutěží?“

Pan Zmátlo: „Jo to bylo v Táboře. To pořádala státní inspekce. Tyhle degustace se tam dělávali dlouho. Já tam jezdil taky. Kdo chtěl hodnotit pivo musel mít degustační zkoušky. To se dělalo dlouho. A my jsme tam byli vždy úspěšní. Bývali jsme v první desítce a těch pivovarů tam bylo tak padesát.“

Příloha B - Rozhovor s panem Vladimírem Veselým

Autorka: „Jak probíhá den v pivovaru?“

Pan Veselý: „Ve své podstatě ta práce začíná od dvou výrobních středisek, to znamená od varny přes ležácký sklep. Ráno dojde na rozdělení práce na celý den, to znamená, jak se bude ve výrobě dál pokračovat. V ležáckém sklepě dojde k výběru piv ke stáčení, udělá se degustace a podle analytických rozborů a degustace se vybírají piva na stáčení. Následují další výrobní střediska, jako třeba stáčení láhví a stáčení sudů, kontrola funkcí jednotlivých strojů například myčka lahví, která musí mít správnou koncentraci roztoků, následně čerpadla atd. ...takový ten souběh který vždy ráno kontroluji. Následuje komunikace s laboratoří, protože laboratoř dělá kontroly základních surovin, takže sladu, vody a chmele a také dělá kontroly finálního piva. Takže ta laboratoř vlastně chodí a sbírá vzorky z jednotlivých středisek ať už je to spilka, sklep atd. a hlásí mi například „ta surovina je dobrá“ nebo „hele je udělaná špatně sanitace“ takže neustále se hromadí nějaké komplikace. Taky je to práce s dodavateli a s odběrateli. Nejsou zde jen problémy se surovinami ale například i s dopravou nebo s provozem, kdy támhle se stane bouračka nebo támhle je odřené auto atd.“

Autorka: „No ano, to jsou nepříjemné potíže.“

Pan Veselý: „A taky je zde komunikace s obchodním střediskem, kde se mluví o situaci na trhu, jestli ta situace je dobrá, nedobrá a tyhle kontroly probíhají tak do 10:00, pak přicházejí další kontroly, kde se kontroluje, zda se dělá, co se zadalo ráno. A opět přicházejí ty problémy jako logistika, doprava, problémy se zákazníky, zkrátka každodenní problémy, které přináší běžný provoz. Když se na tu situaci podívám z pohledu obchodního oddělení ...to nevstupuje do výroby, ale klade větší důraz na problémy se zákazníky. Když se podíváme na pozici mechanika, tak ten mechanik zase bude řešit věci okolo strojů a nebude řešit, jestli my máme problém v některé hospodě nebo máme špatné suroviny.“

Autorka: „Takže každý má své úkoly, svojí roli.“

Pan Veselý: „Ano, přesně tak, proto ten pivovar je takový souběh jednotlivých věcí, i když se zdá že je to jen jedna velká činnost, tak je zde více celků. Každý má svoji činnost a dohromady to tvoří takový souběh jednotlivých celků.“

Autorka: „Co se změnilo za dobu, co tu jste?“

Pan Veselý: „Já jsem měl tu čest s panem Zmátlem spolupracovat, respektive já jsem s ním nespolečně pracoval, on mě spíše učil. Takže od něj jsem se naučil spoustu dovedností, zkušeností, hlavně spoustu toho umění, nicméně ten vývoj jde dopředu, v té době se koupilo spoustu nových strojů a k tomu je neustále potřeba další a další nástavby. V pivovaru předtím, kdy pan Zmátlo končil tak tu pracovalo přibližně 42 zaměstnanců a teď jich. V té době, když pan Zmátlo končil tak tady fungovalo chlazení, které bylo zastaralé, a hlavně to chlazení obsahovalo 3 tuny čpavku, což je poměrně vysoké riziko nebezpečí, takže jsme byly donuceni postavit nové chlazení a dnes tu máme moderní chlazení řízené přes počítače a dnes tam máme 50 kilogramů čpavku.“

Autorka: „Tak to je velký pokrok dopředu.“

Pan Veselý: „Takže jsme minimalizovali riziko nebezpečí a taky jsme snížili energetickou náročnost, protože to chlazení má moderní motory a jak asi víte, tak jednou z nejvíce nákladových položek je energie. Na základních surovinách se šetřit nedá, tam například na 1 hektolitr piva potřebuju tolik a tolik sladu a já nemůžu říct, že na tom ušetřím, protože jinak neudělám kvalitní pivo. Další nemalá nákladová položka jsou mzdy a ty mzdy neustále narůstají, a to hlavně proto, protože narůstá inflace atd. Ale jedna z těch nejvíce nákladových položek je právě ta energie a investice do těchto věcí se vyplatí, takže my v rámci možností investujeme do kvality piva, ať už jsou to filtrace, suroviny, nová varna a zároveň s tím pak samozřejmě souvisí ta úspora energie, to znamená řídicí čidla, motory, prostě spoustu kroků, které nás navádí investovat do té úspory energie. Samozřejmě se také snažíme šetřit s vodou což je velmi aktuální téma.“

Autorka: „V pivovaru se vlastně spotřebuje hodně vody že?“

Pan Veselý: „Ano při výrobě piva se spotřebuje velmi hodně vody, my máme asi 6 hektolitrů vody na hektolitr piva, ale jen 1,2 hektolitrů je na výrobu piva, ten zbytek jsou sanitace, mycí procesy atd. Snažíme se s vodou šetřit, i přes to že na výrobě se moc šetřit nedá, protože tím se ubírá na kvalitě. Tam jde spíše o to, aby se s tou vodou neplýtvalo. To jsou ty nešvary zaměstnanců, které se samozřejmě snažíme odstraňovat. Pivo je kolektivní výrobek a na výrobě se podílí všichni, někdo více někdo méně. Ale jsou momenty, kdy se snažíme lidský faktor omezit, protože když tam dáme automat tak ten automat nemá rodinu, nemá dovolenou, nechce přidat na platu a pracuje, jak má. Proto jsme dali minule automat na myčku, aby když ta myčka jede, aby voda tekla a když nejede tak voda téct přestala. A ne že ta myčka stojí a my tam

pohrneme vodu, to je to plýtvání vodou. A bohužel zrovna u tohoto případu, když by tam byl ten člověk a já mu řeknu „Hele Franto, myčka stojí, zavři tu vodu“ tak on jí stejně nezavře, možná jednou ale víckrát ne. Ale když tam dám automat tak ten tu vodu zavře vždy, to byl jeden z těch kroků šetření vody. Ovšem lidský faktor nejde omezovat do nekonečna, protože to pivo bez těch lidí vyrábět nejde, tam jde spíše o to šetření. Doba se vyvíjí a je řada prvků, které v té době kdy tu ještě byl pan Zmátl vůbec na trhu nebyly. Takže pan Zmátl, když stavěl chlazení v roce 1990 a měl tady 3 tuny čpavku, tak to bylo moderní chlazení a za 20 let ta technika šla hodně dopředu a dnes by takové chlazení nikdo nepostavil. My se prostě snažíme využívat ty prvky moderní doby, a proto taky jezdíme na veletrhy, ať už tady v Česku nebo v zahraničí. Ať už se to teda týká techniky, logistiky, materiálů apod. Co bychom rozhodně měnit nechtěli je kvalita piva, tam jde o standardy výrobce a my si ty standardy chceme nechat.“

Autorka: „Máte teď v plánu nějaké modernizace?“

Pan Veselý: „V letošním roce jsme do konce května investovali přibližně 10 milionů. Investovali jsme do laboratoře, respektive nakupovali jsme nové laboratorní přístroje. Investovali jsme také do čistoty ovzduší, protože jsme nakupovali do sladovny nové filtry. Také jsme stavěli novou plynovou kotelnu, tím jsme snížili emise a pořád je prostor pro další investice, ale hlavně se ty investice musí vyplatit.“

Autorka: „A jak je to se zákazníky a odběrateli?“

Pan Veselý: „O zákazníky se stará obchodní oddělení, které s nimi komunikuje a my, jelikož jsme celkem malá firma tak máme prostor na to těm zákazníkům vyjít vstříc. Snažíme se ty služby udělat co nejlépe. Samozřejmě máme i problémy se zákazníky a je třeba si hlídat kvalitu zákazníka. Pak je tu otázka lahvového piva, které se prodává v obchodních řetězcích, tedy v supermarketech a podobných obchodech a ty řetězce mají tendenci si cenu určovat sami, takže ubývá soukromých prodejen.“

Autorka: „A vy plánujete svou prodejnu nebo třeba hospodu?“

Pan Veselý: „Ano my máme svoji prodejnu, která funguje na nějaké úrovni, ale určitě s ní nechceme konkurovat těm velkým obchodním řetězcům a ostatním prodejcům. Takže ano pivovar má svoji prodejnu, ale lidé většinou preferují obchodní řetězce, protože tam si udělají celý nákup. Byl tady i projekt na vlastní hospodu, ale ten je skoro nerealizovatelný, protože tu hospodu musíte někomu pronajmout, nějaké konkrétní fyzické osobě, která se o to bude starat. Bohužel dnes není snaha lidí o to si hospodu pronajmout, oni ji chtějí mít ve svém vlastnictví.“

Na toto téma bylo teď v Pelhřimově jednání o restauraci Popovice, která to nabízela do pronájmu, ale bohužel nedaří se jim, protože lidé o to nemají zájem.

Autorka: „Kam všude dodáváte pivo?“

Pan Veselý: „Tak samozřejmě po regionu a snažíme se dodávat i na Moravu a do Prahy. Ale na prvním místě musí zůstat kvalita piva, protože pokud zákazník nebude mít možnost pivo správně skladovat... například když bude mít zájem o naše pivo zákazník v Chorvatsku a řeknu mu „Jak to budeš skladovat?“ a řekne mi „No nijak, mám tam kontejner.“ a zeptám se ho na chlazení a on poví „a né, to nemám“. Tak se ho zeptám „...a říká Vám taky něco otázka skladování? Pivo má být skladováno do 10 stupňů.“. A on na to „to je dobrý, to vypiju“ ...tak potom dobrý, pokud to jsou pasterované piva, který mají stoletou trvanlivost, tak budiž. My ale děláme klasický nepasterovaný pivo a z toho důvodu to má omezenou trvanlivost. Takže my i z takového důvodu musíme nějak vybírat zákazníky, protože když pak pojedete na dovolenou do Chorvatska a řeknete si „joo super, pelhřimovský pivo“ a oni Vám ho načepujou, tak řeknete, že pelhřimovský pivo si už v životě nedáte, protože bylo kalný a kyselý. To je, jak se říká „pivovar pivo vaří a hospodskéj ho dělá“ a nikdo neřekne, že hospodskéj je prase, ale každý řekne „hele to pivo je hnusný“. Takže proto i my se musíme nějakým způsobem snažit ty zákazníky kontrolovat, protože pokud tam to pivo dodáme, tak to pivo musí mít nějakou úroveň. Proto těm hospodskéjm dáváme třeba každou třetí sanitaci zadarmo, abychom je v té kvalitě nějak podpořili. Na prvním místě musí být vždy kvalita piva a od toho se všechno odvíjí. To dobrý pivo, který prodáváme musí být základem. Proč by si v dnešní době lidé kupovali něco, co jim nechutná a v u toho piva je jedna z největších konkurencí, protože těch pivovarů je spousta a zákazník má možnost si vybrat. A dnes to nejsou jen klasický piva ale speciály, piva ipa a ale, radlery, všechno možný. “

Autorka: „Když mluvíte o konkurenci... jak je to s blízkým Bernardem?“

Pan Veselý: „Ta Bernard do našeho okolí tolik nezasahuje. Bernard je top pivovar jak po stránce kvality, tak po stránce technologie. Ale my vyloženě spolu... nechci říct nesoupeříme, ale prostě na tom trhu se potkáváme velice zřídka. Nechci říct, že on neprodává tady a my neprodáváme na Humpolecku ale to jsou v počtu hospod nezajímavé částky. Takže mi si nekonkurujeme ale je to i díky tomu, že každý jsme v trochu jiném patře.“

Autorka: „A máte hodně dlouhodobých zákazníků, kteří vaše pivo odebírají třeba 20 let?“

Pan Veselý: „Na těch to stavíme. Snažíme se takové zákazníky podporovat a je to otázka komunikace. Ten zákazník musí být spokojený nejenom s kvalitou piva ale i s celou škálou těch služeb... s jednáním, servisem. Je potřeba s nimi komunikovat, vážit si je a hýčkat.“

Autorka: „Pořádáte pak pro zákazníky a veřejnost nějaké akce.“

Pan Veselý: „Tak dělá se den otevřených dveří, Pelhřimov město rekordů, motokros...“ Ale to jsou ve své podstatě reklamní a prezentační akce, při kterých by obchodní zástupci měli napnout své síly. Tyhle akce nejsou dělané pro zisk a jako reklamní akce se je snažíme cílit na určitou skupinu zákazníků. Já nerad dávám investice do novinových reklam a letáků. Těch mají lidi plné schránky. Já sem ty lidi potřebuju fyzicky dostat. Dostat je na pivo. Z toho důvodu tyhle akce děláme. A podporujeme i jiné akce jako hasičské závody, sportovní akce, motokros, dětské dny, turnaje, dosečný a dokopný atd. Základem je prodávat dobré pivo, abyste měli kvalitní pivo, musíte mít kvalitní technologii a také musíte mít dobré obchodní oddělení.“

Příloha C - Ukázka propagačních materiálů (Zdroj: <https://eshop.dup.cz/pivovar-poutnik/?page=1>)



Příloha D - Ocenění Czech Draft Beer Award (Zdroj:

<https://www.pivovar-poutnik.cz/cz/pivovar/oceneni-a-certifikaty/>)

The international expert jury presents the

GOLDEN BOHEMIA

Czech Draft Beer Award

to

**Pivovar Poutník
Pelhřimov**

February 22, 2018 at Břevnov Monastery Praha

Pavel Borowiec
Competition director

Jan Šuráň
Chairman of the tasting jury

Příloha E - Ocenění The Brewer's award 2018 v kategorii speciální světlé pivo (Zdroj: <https://www.pivovarputnik.cz/cz/pivovar/oceneni-a-certifikaty/>)

XXVIII. INTERNATIONAL BEER FESTIVAL BUDWEIS 2018



THE
BREWER'S SEAL
AWARD
2018

DUP PIVOVAR
POUTNÍK

POUTNÍK SVĚTLÝ SPECIÁL

IN THE CATEGORY
SPECIÁLNÍ SVĚTLÉ PIVO

Krouhál
THE EXPERT GUARANTEE

Falcký
THE EXPERT GUARANTEE

J. P. J.
THE EXPERT GUARANTEE

J. P. J.
THE EXPERT GUARANTEE

S. J.
CONTEST CHAIRMAN



ČESKÉ BUDĚJOVICE 17. 2. 2018

Příloha F - Ukázka plakátu na akci Poutník fest (zdroj: interní dokumenty Pivovaru Poutník)

XIV. ROČNÍK PELHŘIMOVSKÉHO PIVNÍHO A ROCKOVÉHO FESTIVALU

TŘI SESTRY

odyssea classic

Vilém Čok & BYPASS

HAND GRENADE

ALKEXON

HARLEJ

POUTNÍK FEST 2016

Prodej vstupenek do 30.4. za 240 Kč,
od 2.5. za 300 Kč,
probíhá na TIC,
Masarykovo nám. 10,
Pelhřimov,
tel: 565 326 924

a v prodejně
pivovaru Poutník
Pivovarská 856,
Pelhřimov

www.poutnikfest.cz

Pořadatelé:  

14. května 2016
od 15:00 do 00:40 hodin

důr pivovaru
Poutník Pelhřimov

SOHM
Služby pro značkové nápoje

stampi
computers

KEROUS

Agrostroj Pelhřimov
www.agrostroj.cz

sinop **CHLADICÍ ZARÍZENÍ**

DF transport s.r.o.
Osvobození 1692, Pelhřimov
Tel: 739 245 102

expert Elektro
Pelhřimov (a Kačibondu)

JASO
DISTRIBUTOR

KATZ CZ s.r.o.
Lidická 64, Poutník 787
41 300 0104, www.katz.cz
www.katz.cz, www.katz.cz

AUTODOPRAVA
JIRÍ VÁCLAVÍK
Libkovec Voda 25
mob. 729 100984, 605474608

Autodoprava
Trnka Jindřich
Moravec 113
Tel: 729 327 122

RIMOWA
Germany since 1929

PNEUSERVIS
SEBERA JIRÍ
Pacov, Pelhřimov

ELPE

IROMEZ
SMVY s.r.o.

bjs

NEL

Sito

Yd
Svaz českých
a moravských
vynálečnických
družstev

**Kulturní zařízení
pivovaru Pelhřimov**

Příloha G - Ukázka plakátu na Den otevřených dveří (zdroj: interní dokumenty Pivovaru Poutník)

DEN OTEVŘENÝCH DVEŘÍ

Pivovaru POUTNÍK

19. 8. 2017

začátek 13:00h



Libkovanka 13:00 – 17:00 h
www.libkovanka.cz

Lazareth 17:00 – 19:00 h
21:00 – 23:00 h

Vladimír Walda Nerušil 19:00 – 21:00 h

navíc: 13:00 – 18:00 h
Prohlídky pivovaru



5 druhů piva včetně kvasnicového ■ Maso na rožni a další dobroty
Laserová střelnice ■ Skákací hrad ■ Tvořivá dílna pro děti