

# TOMÁŠ MRÁZ, ŘEDITEL OBCHODU RESTAURACÍ A HOSPOD PLZEŇSKÉHO PRAZDROJE: Pivaře čeká mimořádně pestrý rok

Plzeňský Prazdroj se chystá v průběhu příštích dvanácti měsíců nabídnout v hospodách a restauracích ojedinělé várky svých piv. Jednotlivé várky budou na čepu ve stovkách hospod napříč celou republikou tak, aby se nabídka v jednotlivých místech zhruba každý měsíc obměňovala, říká v rozhovoru Tomáš Mráz, ředitel obchodu restaurací a hospod Plzeňského Prazdroje.

## Proč jste se rozhodli nabízet v hospodách nová piva?

Protože nasloucháme potřebám našich zákazníků. Po několika letech poklesu výstavu če-

## Volba sládků přinese do stovek hospod každý měsíc nové pivo

povaného piva se nám v loňském roce podařilo tento trend zastavit a Češi se znovu vracejí k pití čepovaného piva v hospodách a restauracích.

Je za tím velký kus práce, kdy hospodským pomáháme přilákat do jejich podniků co největší počet hostů, vytvořit stálou skupinu štamgastů, a jsme velmi rádi, že výsledky jsou již vidět.

## Jak taková pomoc vypadá?

Reálných aktivit je mnoho, ale v praxi to znamená, že například školíme správné čepování a péči o pivo, radíme personálu, jak ještě lépe pečovat o hosty, aktivně rozšiřujeme dostupnost tankové technologie, spolupracujeme na otevření nových stylových restaurací konceptu Kozlovna, Radegastovna a dalších.

Zkrátka dbáme o to, aby naši zákazníci byli úspěšnější. Abychom přivedli lidi zpět do hospod, uvedli jsme na trh Gambirinus Nepasterizovaný či Radegast Ryzce Hořká 12. Pivaři obě značky přijali s nadšením a hospodští majitelé mají na nová piva skvělou odezvu.

Letos chceme jít opět o kus dál, proto jsme přišli s programem Volba sládků. Nabídka nových piv bude během následujících 12 měsíců opravdu velmi pestrá.

## Jak bude vaše pivní nabídka vypadat a kde budou tato piva k dostání?

Vychutnat si je lidé mohou



Foto archiv Plzeňský Prazdroj

pouze v hospodách a restauracích, tedy nikoliv obchodech. Do Volby sládků se letos zapojují přibližně 800 hospod napříč Českou republikou. S programem jsme začali na začátku května a potrvá do dubna příštího roku.

Každý měsíc najdou návštěvníci hospod na čepu kromě obvyklých oblíbených značek piv také nové pivo či speciální várku. Ohlasy majitelů a provozovatelů hospod, kteří se rozhodli zapojit, jsou úžasné. Na letošní rok se mohou milovníci piva skutečně těšit.

## Jakých značek se bude Volba sládků týkat, na co se můžeme těšit?

Skutečně nechci a ani nemohu takto na začátku vyjmenovat vše, co chystáme. Nicméně někteří li-

dé už možná na čepu ve vybraných hospodách zaregistrovali první z letošních překvapení. Je jím Velkopopovický Kozel Kvasničák, nefiltrovaný a nepasterizovaný ležák obohacený pivovarskými kvasinkami. Je to

## Rozlišujeme piva na dobrá a špatná

vynikající chuťový zážitek a vřele doporučuji jej ochutnat. Ale to je jen jedno z mnoha letošních pivních překvapení.

## Zůstanou některá z těchto piv v hospodách natrvalo?

Určitě vyhodnotíme ohlasy na letošní speciály jak od konzumentů, tak od provozovatelů a majitelů hospod. Není vyloučeno, že s nejspěšnějšími letoš-

ními novinkami se lidé opět setkají při jiných příležitostech.

## Je Volba sládků odpovědí Prazdroje na stále širší nabídku minipivovarů?

Nerozlišujeme piva podle toho, jestli pocházejí z velkého, nebo naopak z malého pivovaru. Rozlišujeme piva dobrá a špatná.

Je pravda, že s růstem počtu minipivovarů se na českém trhu vyrobily desítky, ba stovky nových pivních značek. Volba sládků je podle nás správný způsob, jak potěšit milovníky piva, kteří budou mít možnost ochutnat každý měsíc něco nového. Také tím pomůžeme hospodským napříč celou republikou, aby se jim dařilo udržet si své zákazníky a přilákat nové hosty díky obměňující se nabídce a vysoké kvalitě nabízených piv.

## Kolik očekáváte, že přitáhne Volba sládků do hospod nových lidí?

Hospoda je živý prostor a má nezastupitelné místo v lidských dějinách. V těch českých se u piva v minulosti zrodila celá řada velkých nápadů a myšlenek a i dnes se u něj řeší vše od fotbalu až po obchodní partnerství. Chceme, aby náš projekt přilákal hospodským nové hosty, a podpořil tak růst zájmu o čepovaná piva.

Nebudu říkat konkrétní číslo, ale uvidíme za rok, jaký bude poměr piva vypitého v hospodách a domácnostech.

Já osobně ale v hospody věřím. Pivaře čeká velmi pestrý rok a byla by škoda se na čepované, krásně orosené pivo nezařadit.

## Pět znaků správně načepovaného piva

- je správně vychlazené, teplota piva je přibližně 7° C
- má říz (není mdlé, zároveň ale není přesycené CO<sub>2</sub>)
- má hustou krémovitou pěnu bez viditelných bublin
- neřetízkuje (pokud ano příčinu lze hledat v nečisté sklenici nebo čepování do suché, poškozené sklenice)
- pěna padá pomalu a kroužkuje (znak dobře načepovaného piva a umyté sklenice)



## Výjimečný speciál z Velkých Popovic

Jednou z pivních specialit letošního roku je Velkopopovický Kozel Kvasničák, kvasnicové pivo s obsahem alkoholu 4,7 %. Plzeňský Prazdroj jej nabídne v několika stovkách vybraných hospod.

„Toto pivo je unikátní nefiltrovaný a nepasterizovaný ležák, do kterého jsme těsně před stáčením přidali dávku pivovarských kvasinek. Ty v pivě způsobují přirozený zákal a nápoj osvěžují kvasnicovou chutí,“ popisuje limitovanou novinku pro letošní sezónu Petr Kofroň, sládek Plzeňského Prazdroje.



Stranu připravil Václav Tuček

# Hospodský: Snažíme se být dobrou hospodou s dobrým pivem

Hospoda U Libora v Sázavě je vyhlášená nejen mezi vodáky, ale také mezi místními. V restauraci s tankovým Kozlem a dalšími pivy Plzeňského Prazdroje na čepu totiž mají pivo rádi a skvěle se o ně starají.

Od začátku května se U Libora čepuje nově také nefiltrovaný a nepasterizovaný ležák s kvasnicemi – Velkopopovický Kozel Kvasničák.

„Souhlasil jsem bez větších zaváhání,“ říká majitel restaurace Rostislav Rezek, proč souhlasil s nabídkou Prazdroje a zapojil se stejně jako přibližně dalších několik set hospodských do Volby sládků, ročního programu zaměřeného na pivní novinky.

„Jsem hospodský a jsem zároveň podnikatel. Chci, aby lidé chodili na pivo do hospody. Líbí

se mi, že má pivovar v nabídce pivo, které se nedá koupit v obchodě v balených variantách. Chcete vynikající, skvěle ošetřené pivo? Tak to na ně musíte k nám do hospody,“ shrnuje své důvody.

## Speciály chtějí své

Reakce hostů jsou podle Rostislava Rezka pozitivní. „Je to zpestření sortimentu. Samozřejmě že se každý rád vrátí ke své značce, ale ochutná rád něco nového a nezůstává jen u jednoho. Navíc mladší zákazníci v tomhle nejsou tak konzervativní. A všichni přitom vědí, že za celý měsíc se mohou těšit na další novinku.“

Pivní speciály potřebují zvláštní péči, v případě kvasnicového piva je nejdůležitější správné uskladnění. Sudy s Kvasničákem



Foto archiv

proto mají U Libora v chladicím boxu a otočené dnem vzhůru. „Než jde sud na čep, tak se otočí do standardní polohy, aby se kvasnice rovnoměrně promíchaly a nefiltrované a nepasterizované pivo neztratilo nic ze své chuti,“ vysvětluje majitel.

Když se následně o správné načepování a prvotřídní servis postará usměvavý personál, nemůže být host nespokojený. U Libora o tom vědí svoje: „Snažíme se být jednoduše dobrou hospodou se skvělou kuchyní, pivem a obsluhou.“

Velký podíl na tom má celý náš tým včetně dvou kolegů – Míši Janovové a Blanky Šaichové. Ty v soutěži Mistr výčepní 2015 získaly páté a sedmé místo z více než dvou stovek přihlášených výčepních z celé republiky,“ uzavírá Rezek.

## Partnerem strany jsou hospody a restaurace zapojené do programu Volba sládků

