

# Svijanoviny



PIVOVAR SVIJANY, A.S. • 18. KVĚTNA 2018

ZVLÁŠTNÍ VYDÁNÍ | ZDARMA

## Slavíme 20 let od záchrany pivovaru

### Malý regionální pivovar před likvidací se po 20 letech stal jednou z nejoblíbenějších značek tradičního českého piva

PIVOVAR SVIJANY byl založen již v roce 1564, a je tak jedním z nejstarších pivovarů na českém území. Po oslavách 450. výročí své existence, pořádaných roku 2014, si letos pivovar připomíná jiné kulaté výročí, a to 20 let samostatné existence. Na začátku dubna uplynula dvě desetiletí od okamžiku, kdy tehdejší ředitel a sládek pivovaru František Horák vezl do Prahy dohodnutou částku, aby zabránil jejich zahraňní majitelům Svijany definitivně zavřít.



Do dalších let přeji pivovaru vše nejlepší (na fotografii zleva) současný i minulý ředitel Roman Havlík a František Horák a sládek Petr Menšík.

Během pouhých dvou desítek let prošel pivovar obrovskou proměnou, zvýšil výstav více než patnáctkrát až na loňských 638 tisíc hektolitru a vypracoval se do pozice jednoho z největších pivovarů v českých rukou a největšího českého výrobce zachovávajícího tradiční způsob kvašení piva.

„Pro mě bylo úplně nepředstavitelné, že by se měl pivovar zavřít. S krátkou přestávkou na počátku devadesátých let jsem v něm byl od nástupu do práce a pivovar byl celý můj život. Nedokázal bych se s ním rozloučit,“ ohlíží se zpět František Horák, který pivovar se svým Spolkem na záchranu pivovaru Svijany poprvé spasil už v roce 1985. „Že budeme v roce 2018 vyrábět více než patnáctkrát tolik, než kolik jsme uvažili před dvaceti lety, to by mě nenapadlo ani ve snu. Ale o tom, že budeme úspěšní, jsem moc nepochyboval. Věděl jsem, že máme skvělé pivo – což tenkrát na rozdíl od dneška nebylo ještě vůbec pravidlem – a také obrovské nadšení pro věc. Navíc jsme měli spoustu dobrých nápadů,“ dodává bývalý sládek a ředitel a od roku 2011 člen Síně slávy českého pivovarství a sladařství.

Přesně polovinu z dvaceti let jeho novodobé historie stojí v čele pivovaru ředitel Roman Havlík. Po dvou-

tišek Horák od té doby pije pivo – samozřejmě svijanské – jen ve třetinách. „Nad Svijany není, protože tehdy ani dnes by nás nikdy ani na okamžik nenapadlo výrobu jakkoli šidit. Naopak jsme celou dobu vynakládali obrovské částky do rozšíření a modernizace klasické technologie, aby naše pivo zůstalo pořád stejné, jako v době, kdy si poprvé získalo srdce našich zákazníků, včetně mě,“ komentuje Roman Havlík důvody přetrvávající obliby svijanského piva.

„Využíváme tohle dvacetileté výročí k tomu, abychom si znovu připomněli, kolik práce stálo postavit chátrající pivovar opět na nohy. Dali jsme do toho tehdy vše, protože záchrana pivovaru se skutečně stala naší ‚srdeční záležitostí‘. Vsadili jsme na tradiční výrobní postupy, stejně jako v druhé polovině minulého století, kdy se české pivo proslavilo po celém světě. A na podporu nejdříve místních lidí a později fanoušků v celé republice, kterým stále nemůžeme být dost vděční. Splácíme jim to tím, co umíme nejlépe – skvělým a poctivě dělaným pivem,“ říká k výročí mnohonásobně oceněný svijanský sládek Petr Menšík, který je významnou osobností pivovaru od počátků jeho samostatné existence.

## Slovo sládky



Zatímco v lidském životě je dvacet let pořádně dlouhá doba, pro pivovar – zvláště, když už je mu přes 450 let – to zase tak moc není. Přesto si troufám říci, že ve Svijanech se toho za poslední dvě desetiletí událo daleko více než za několik předchozích století. Od doby, kdy v březnu roku 1998 stály jako malý regionální pivovar těsně před likvidací, prošly Svijany obrovskou proměnou a vypracovaly se do pozice jednoho z největších pivovarů v českých rukou a největšího českého výrobce zachovávajícího tradiční způsob kvašení piva.

Celých dvacet let nás provází heslo „srdeční záležitost“. Skvěle vyjadřuje naše nadšení, ale také spoustu práce a obětavosti, díky níž se nám podařilo pivovar postavit na nohy a budovat až do dnešní podoby. Svijany přitom nejsou „srdeční záležitostí“ jen pro nás, zaměstnance pivovaru nebo jeho českého majitele, ale hlavně pro tisíce fanoušků, kteří chtějí pít skvělé a poctivě vařené pivo podle nejlepších českých tradic.

I když, měřeno lidským věkem, Svijany po dvaceti letech samostatné existence vstupují do dospělosti, vím, že je ještě dlouho neopustí mladistvý duch. Nadále budou „srdeční záležitostí“ a budou přicházet s vítanými novými zážitky pro všechny milovníky českého piva, jako třeba nedávno s nepasterovaným pivem v plechovkách. Do další dvacítky to pivovaru z celého srdce přeji i já.

Dej Bůh štěstí!

PETR MENŠÍK,  
sládek Pivovaru Svijany

UŽ JSI VYZKOUŠEL  
NÁŠ SVĚTLÝ LEŽÁK?

SVIJANSKÝ  
MÁZ

tradiční pivo  
bez pasterizace

2 litry v plechu





# Pražské pivovary prodávají Svijany

(DUBEN 1998) Pražské pivovary, a. s. se dohodly na prodej pivovaru Svijany jeho managementu. Pivovar k 1. dubnu 1998 prodaly včetně ochranných známek, sudů a přepravek s lahvemi. Cena obchodu zveřejněna nebyla. „Svijany už nezapadají do koncepce naší společnosti. Pro české pivovarnictví je však žádoucí zachovat rozma-

nitost malých a regionálních značek. Věříme, že prodejem novým majitelům k tomu poskytneme lepší příležitost,“ řekl výrobní ředitel Pražských pivovarů František Šámal. Zástupci několika malých pivovarů hodnotí šance nového subjektu na delší přežití spíše zdrženlivě.



## SVIJANY PIVOVAREM ROKU 1999

(PROSINEC 1999) Sdružení přátel piva vyhlásilo Svijany pivovarem roku 1999 a Svijanský Máz označili za nejlepší tuzemskou jedenáctku roku 1999.

Číslo 329, duben 2000

ZPRAVODAJ

## NOVÁ LINKA NA STÁČENÍ DO SUDŮ

(PIVOVAR SVIJANY) Zaměstnanci Pivovaru Svijany v březnu dokončili montáž nové automatické linky na stáčení piva do nerezových KEG sudů za dva a půl milionu korun. „Sudy budeme plnit rychleji a čistit je i zvenčí,“ uvedl jednatel pivovaru Tomáš Kučera. „Zařízení nám dodala moravská firma Anticor-Bábik a jsme v podstatě prvním pivovarem v tuzemsku, který její technologii zkouší.“



srdeční  
záležitost

## Není lehké obstát v konkurenci pivních mamutů

(1. dubna 2002) Obstát v konkurenci pivních mamutů, zaplavujících český trh jako povodeň, je čím dál těžší. Ve srovnání s malými soukromými pivovary jim totiž zřídka dojde dech nebo peníze. Mezi těmi, kteří se snaží nejen přežít, ale stále něco nového vymýšlejí a vylepšují, je pivovar ve Svijanech, kde se pivo vaří už od roku 1564. „Dvakrát jsme byli těsně před uzavřením,“ řekl v únoru 2002 ředitel a také spolumajitel pivovaru František Horák. „Jednou to bylo ještě za komunistů, když jsme patřili pod Louny. Tehdy jsme založili Spolek pro záchranu pivovaru Svijany a začali shánět konexe a obcházet úřady. Dostali jsme se dokonce až k ministrovi zemědělství a snažili se ho přemluvit, a nakonec se to povedlo. V roce 1998, když nás zprivatizovaly Pražské pivovary, jsme byli ve stejné situaci. Ale řešení bylo v podstatě jediné – pivovar koupit. Chtěl jsem to udělat sám, ale nedostal jsem tak velký úvěr. Pak se nakonec podařilo sehnat pár nadšenců a koupili jsme ho společně.“

## PIVOVAR SVIJANY PLÁNUJE NOVÉ SKLEPY, SPILKU A STÁČECÍ LINKY

(LEDEN 2003) Výstav Pivovaru Svijany loni překročil 131 000 hl piva. „V příštím roce se pokusíme dosáhnout 140 tisíc hektolitrů,“ řekl ředitel František Horák. „Připravujeme se na zvýšenou výrobu, vždyť už máme 1 400 odběratelů, z toho 450 hospod, takže jsme v roce 2002 proinvestovali 16 milionů korun a příští rok tuto částku ještě zdvojnásobíme. Potřebujeme například nový sklep, spilku, KEG a lahvovou stáčecí linku,“ doplnil s tím, že v roce 2002 začala naplno fungovat hospoda přímo u pivovaru ve Svijanech. Svijanské pivo se prosadilo už i v hypermarketech.

## NOVINKA SVIJANSKÝ RYTÍŘ



(PROSINEC 2000) Sortiment pivovaru Svijany rozšířil Svijanský Rytíř s pěti-procentním obsahem alkoholu. Pivo, které obsahuje alkoholu odpovídá dvanáctce, mu má pomoci upevnit pozici na regionálním trhu.

Nové pivo, zatím stáčené jen do lahví, začala firma dodávat na trh od konce listopadu.

## U ROKYTKY

### Zastupitelství pivovaru Svijany v Praze jaksepatří

(26. června 2003) Praha, sužovaná nadvládou pivovarů z Plzně, Smíchova a Krušovic, umožňuje zvidavému pivaři jen po čertech málo příležitostí ochutnat pivo, které by na něj denně neotvíralo záludnou náruč v podobě reklam na televizní obrazovce.

Jednou z výjimek je bývalá dietní restaurace U Rokytky

v Libni. Loňské záplavy tu způsobily škody, jejichž odstranění si vyžádalo přerušení provozu na čtyři měsíce, ale znáte to: všechno zlé je pro něco dobré. Stoletá voda doslova odplavila plzeňské pivo, které zde spolu se svijanským do té doby čepovali, a 16. 12. 2002 restaurace znovuotevřela jako výhradně svijanská.

## Víkendový speciál

5 litránků pro každého „Fandu“



Tomu neodoláš!



# DALŠÍ ÚSPĚŠNÝ ROK PRO SVIJANY

(LEDEN 2004) Rok 2003 hodnotí Pivovar Svijany jako velmi úspěšný. Jeho výstav se zvýšil o 26 tisíc na 158 000 hl piva. Petr Menšík byl vyhlášen Sládkem roku a kromě toho získaly Svijany sedm ocenění, například v Českých Budějovicích titul Pivo roku 2003. Celkem loni ve Svijanech investovali 35 milionů korun, z toho 27 milionů do rozšíření výroby – spilky, ležáckých tanků a sanitační stanice.



Petr Menšík vyhlášen Sládkem roku 2003



## NA SLAVNOSTECH PADALY REKORDY

(ČERVENEC 2005) Šestnáctý ročník pivních slavností ve Svijanském Újezdě skončil i díky optimálnímu počasí dalším návštěvnickým rekordem: přišlo se podívat 17 200 lidí, o dvě tisícovky více než loni. Hosté proudili do Svijanského Újezdu od oběda, hlavní nápor však areál koupaliště zažil navečer. Místy tu nebylo k hnutí. Hlavně když hrály skupiny Turbo a Tři sestry. S obrovskou návštěvností souvisely i další rekordy: lidé vypili 690 sudů piva, nejvíce v historii. Dosavadní limit padl i v pivní soutěži: tradiční favorit, Rost'a Šolc z Liberce, vypil tuplák piva za 4,3 vteřiny.

## SVIJANY "PIVOVAREM ROKU"



(LEDEN 2007) Pivovarem roku 2006 jsou podle Sdružení přátel piva Svijany. Oceněnému pivovaru ještě v devadesátých letech hrozil zánik a uzavření výroby. „Nyní je to jeden z nejprogresivnějších pivovarů v republice,“ vysvětlil předseda sdružení Tomáš Ehrlich.

## Vichřice ovlivnila chod pivovaru

(LEDEN 2007) Celkem o dvě várky piva přišli v pivovaru 18. ledna 2007 vinou vichřice. Zhruba na devatenáct hodin totiž vypadla dodávka elektrického proudu. Podle sládky Petra Menšíka tím vznikla škoda v řádech desetitisíců korun. Ve Svijanech měli štěstí, že v době výpadku byly v procesu výroby jen dvě místo možných šesti várek piva.

## SVIJANY I V BRNĚ

(BŘEZEN 2007) Když začínali, měli pětáctýřet hospod v okruhu pár desítek kilometrů kolem pivovaru, v únoru 2007 už jich bylo přes dvanáct set a znali je „fajnšmekři“ po celé ČR. V poslední době se k vyznavačům svijanského piva připojili i Jihočeši a lidé z Brna a okolí. „Neděláme žádnou drahou masivní reklamu, lidé nás prostě chtějí,“ řekl ředitel pivovaru František Horák.

## NOVÝM ŘEDITELEM ROMAN HAVLÍK

(DUBEN 2008) Roman Havlík na začátku dubna vystřídal ve funkci ředitele Pivovaru Svijany dosavadního nestora českého pivovarnictví Františka Horáka. „Nikdy by mě nenapadlo, že se stanu ředitelem pivovaru, ale jsem rád,“ říká čtyřicetiletý Havlík. Před nástupem si nový ředitel udělal dvouměsíční kolečko po všech pracovištích pivovaru.

## TŘI PRVNÍ MÍSTA PRO SVIJANY

(ZÁŘÍ 2008) Pivovar Svijany potvrdil pozici úspěšného výrobce speciálních piv. Z patnáctého ročníku soutěže Podzimní cena českých sládků, která se konala v září v Kostelci nad Černými Lesy, si pivovar odvezl hned tři první místa, konkrétně v kategoriích: Světlé speciály (Svijanský Kníže 13 %), Tmavé ležáky a speciály (Svijanská Kněžna 13 %) a Nealkoholická piva (Svijanský Vozka). Kromě toho pivovar vybojoval čtvrté místo za Svijanského Barona 15 % a jedno třetí místo za Kvasničák 13 %. Do soutěže bylo přihlášeno 79 značek z 18 pivovarů.

7. července 2010

## NEJVĚTŠÍ MEZI MALÝMI PIVOVARY. JAKÝ JE RECEPT NA ÚSPĚCH?

Češi pijí málo piva, stěžují si velké pivovary. Objevují kvalitu, kontrojují malí výrobci v čele s Pivovarem Svijany, největším výrobcem speciálů, který letos uvaří o 15–20 % více piva než loni. Jaký mají malé pivovary recept na úspěch?

### Tradiční postupy jsou drahé

„Velkým pivovarům se daří, když se nedařilo malým, teď se role obrátily,“ vysvětluje současnou situaci sládek Pivovaru Svijany Petr Menšík. „Po revoluci jim pomohly k uchvácení trhu kapitály nadnárodních koncernů. Ty do výroby zavedly vlastní, v zahra-

ničí prověřené postupy. Původní česká piva ovšem svůj typický charakter ztratila. Ten souvisí s tradičními českými výrobními postupy, které jsou drahé. Malé pivovary neměly dostatek financí na inovace a původní výroba se nyní stává jejich předností, odlišná chuť je pro konzumenty zajímavější,“ tvrdí Menšík.

## SÍŇ SLÁVY ČESKÉHO PIVOVARNICTVÍ A SLADAŘSTVÍ ROZŠÍŘILA OSOBNOST ZE SVIJAN



(4. října 2011) Český svaz pivovarů a sladoven rozšířil minulý čtvrtek řady Síň slávy českého pivovarnictví a sladařství o dvě výrazné osobnosti. Jednou z nich je

František Horák, dnes již legenda Pivovaru Svijany, který se zasloužil o jeho záchranu před uzavřením i rozvoj v postkomunistické éře.

Bez nadsázky se dá říci, že nebýt Františka Horáka, nebyl by dnes ani úspěšný Pivovar Svijany. Tato osobnost českého pivovarnictví zachránila svijanský pivovar několikrát před úplným uzavřením – za totality, těsně po revoluci a nakonec před čtrnácti lety, kdy jej chtěl zavřít tehdejší majitel Pražské pivovary.

Pivovar Svijany při této příležitosti představil novinku – řezanou nefiltrovanou jedenáctku Svijanský fanda 11 %, která vznikla jako dárek k významnému životnímu jubileu Františka Horáka. „Původním záměrem bylo překvapit našeho patriota a největšího fanouška Františka Horáka netradičním dárkem k jeho sedmdesátým narozeninám. Pivo mu chutnalo, takže jsme ho otestovali na několika dalších akcích, a ohlasy nás přesvědčily, abychom ho do sortimentu zařadili natrvalo,“ říká sládek Pivovaru Svijany Petr Menšík.



## SVIJANY ŘÍKAJÍ NE "PETKÁM"

(ZÁŘÍ 2011) Pivovar Svijany nebude stáčet pivo do plastu. „Všechno má na trhu své místo, krabicové víno i pivo v PET obalech. Podle mě ale nejsou ‚petky‘, i když už se vyrábějí z kvalitního materiálu, důstojný obal pro naše tradiční a poctivé pivo. Takže jeho stáčení do PET obalů nechystáme,“ prozradil sládek Petr Menšík.

## „Hlavní město“ českých pivních speciálů

(16. listopadu 2017) Více než čtvrtina českých pivních speciálů pro domácí trh se vyrábí ve Svijanech. Tradičního spodně kvašeného piva, které od ležáků odlišuje především vyšší obsah extraktu i alkoholu, loni pivovar s celkovým ročním výstavem 625 tisíc hektolitřů dodal českým konzumentům několikanásobně více než velké pivovarské společnosti. „Vyrábět silné pivo tak, aby lidem chutnalo a rádi se k němu vraceli, je vrcholem pivovarského řemesla. V tomto případě se pivovary na žádné úspěšné moderní technologie příliš spoléhat nemohou,“ komentuje výji-mečnou pozici Pivovaru Svijany jeho sládek Petr Menšík.

## Nová tvář Pivovaru Svijany



(DUBEN 2013) Po přístavbě varny přikročil Pivovar Svijany i k rekonstrukci a přístavbě původního vchodu do areálu pivovaru. Cílem je vytvořit reprezentativní přijímací prostory pro hosty pivovaru a kancelářské zázemí pro management rozšiřujícího se podniku.

## SVIJANY VZKŘÍSILY OSVALDŮV KLON

(21. ledna 2014) Česká republika se začíná potýkat s nedostatkem tradičního chmele. Původní tradiční odrůdy, které se ještě v roce 1998 pěstovaly na 4 655 hektarech půdy, rostly v roce 2012 už jen na pouhých 900 ha, což je alarmující. Pivovar Svijany, jenž od roku 2006 spoluvlastní chmelnice ve vyhlášené oblasti Polepských Blat, se pustil do obnovy tradiční chmelové odrůdy – Oswaldova klonu, který odjakživa vytvářel specifický charakter českého piva svým jemným



aroma a není jej možné vypěstovat nikde jinde na světě. Tento chmel je ve Svijanech používán do všech piv při posledním chmelení, avšak letos pivovar představí novinku, v níž tradiční Oswaldův klon převládá.

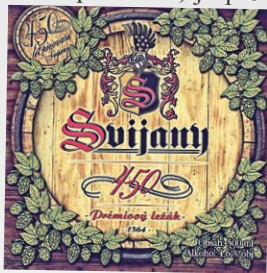
## PRVNÍ ČESKÉ NEPASTEROVANÉ PLECHOVKOVÉ PIVO

(21. března 2018) Pivovar Svijany dnes oficiálně uvedl do plného provozu novou automatickou stáčeč linku s roční kapacitou až sto milionů plechovek. Jako první v Čechách na ní do plechovek stáčí „živé“ pivo bez pasterizace. U slavnostního rozjezdu linky za 100 milionů korun nechyběli ani její kmoři – olympijský vítěz a mistr světa v judu Lukáš Krpálek, liberecký hejtman Martin Půta a starosta Svijan Petr Felkner.



## 450. narozeniny oslaví Svijany novým prémiovým ležákem

(20. března 2014) Letos uplyne 450 let od první zmínky o pivovaru ve Svijanech. Celý rok 2014 se proto nese v duchu oslav a hlavním dárkem, který pivovar připravil pro své příznivce, je prémiový světlý ležák s názvem „450“. „Chtěli jsme českým pivařům nabídnout pivo, které chutná a voní po tradičních surovinách,“ říká Petr Menšík, sládek Pivovaru Svijany.



# Pivovar opravil a otevírá ZÁMEK SVIJANY



(14. dubna 2016) Pivovar Svijany koupil v roce 2013 nedaleký zámek a díky příspěvku z EHP a Norských fondů se rozhodl vrátit mu původní lesk. Téměř dva roky trvající rekonstrukce dospěla do svého finále a Zámek Svijany

se v červnu otevře veřejnosti. Slavnostní zahájení provozu proběhne 25. června a první návštěvníci se mohou těšit na archeologickou a pivovarskou expozici, bohatý doprovodný program i zlevněné vstupné. Pivovar Svijany připravil u příležitosti otevření zámku i nové pivo, Zámecký Máz. Inspirováno je starými recepturami, podle kterých se v minulém století vařilo pivo zavážené před zimou na nepřístupné horské chaty. K dispozici bude v čepované podobě ve svijanských restauracích.

## 20 LET NOVODOBÉ HISTORIE PIVOVARU SVIJANY V ČÍSLECH

Rok	1998	2018
Výstav	42 000 hl	650 000 hl (předpoklad)
Počet zaměstnanců	50	155
Počet vyráběných piv	4	14
Kapacita spilky	3 330 hl	20 130 (do konce roku)
Kapacita ležení	8 620 hl	68 270 hl
Spotřeba chmele	4,5 t	180 t
Spotřeba sladu	620 t	11 000 t
Kapacita stáč. linek lahve	10 000 lah./hod.	25 000 lah./hod.
Kapacita stáč. linek sudy	15 KEG/hod	240 KEG/hod
Kapacita stáč. linek plechovky	0 plech./hod.	15 000 plech./hod.
Typy obalů	3	9
Plocha pivovaru	2,0 ha	6,4 ha

## LETNÍ LIDÉ FRANTIŠKA DOSTÁLA



Další fotografie Františka Dostála na výstavě na Zámku Svijany nebo na hudebním festivalu Letní lidé, 15.-17. června na Plovárně Senohraby.