



CERTIFIKACE RESTAURACÍ 2023

Hledejte ve výčepu svijanský certifikát kvality

Vaření piva je, jak známo, jedním z nejnáročnějších potravinářských postupů vůbec. Spousta práce je přitom s pivem nejen přímo v pivovaru, ale i na jeho další cestě končící natočením püllitru. Pivovar Svijany je proto ani po expedici nespouští z očí a přísně dohlíží na to, aby o ně bylo dobře postaráno a dostalo se v nejvyšší kvalitě až k hostům restaurací.

Celková čistota, teplota ve sklepech, způsob točení, chuť, vůně a čírost piva nebo správné mytí skla – to jsou jen některé z parametrů, v nichž musí být restaurační zařízení úspěšné, aby mohlo získat certifikát kvality Pivovaru Svijany.



Všechny svijanské restaurace proto procházejí pravidelnou kontrolou.

Ovšem jen ty, které zvládají skutečně nejvyšší standard péče o pivo, si mohou nad výčep vyvěsit certifikát, který mimořádnou úroveň jejich služeb potvrzuje. Letos jich je již 147, o pět více než v loňském roce.

Restaurace a hospody, které na základě dlouhodobých, mimořádně dobrých zkušeností pro certifikaci nominuje obchodní zástupce pivovaru, od roku 2000 podrobně zkoumá a hodnotí komise složená kromě již zmíněného zástupce také z oblastního vedoucího regionu, podsládkáka a technologa. Vedle kvality čepovaného svijanského piva kontrolují například také čištění a ošetřování pivního vedení, úroveň skladového hospodářství, čistotu a výzdobu vlastního restauračního prostoru, úroveň obsluhy a komplexní péči o zákazníka.

Celkem komise vyhodnocuje 37 parametrů, v nichž musí být restaurační zařízení úspěšné, aby mohlo certifikát kvality Pivovaru Svijany získat. Osvědčení pivovar propůjčuje na jeden rok a po celou dobu jeho platnosti restaura-

ce zůstávají pod nepřetržitým dohledem jeho zaměstnanců.

zvyšování dodávek od pivovaru.

Úspěšná certifikace jim nadto dodává rovněž určitou prestiž, díky níž je více vyhledáván milovníci dobrého piva. „Všechny certifikované restaurace můžeme komukoli bez zaváhání doporučit,“ jsou zajedno všichni členové hodnotící komise.

„Děláme maximum pro to, aby z našeho pivovaru odcházelo jen to nejlepší pivo. Péče, kterou pak našemu nepasterovanému pivu věnují hostinští, je však stejně důležitá. Hlavním smyslem certifikace je proto motivovat je,

vést a vychovávat ke zvyšování úrovně péče o pivo a celkové kultury pohostinství,“ uzavírá Petr Menšík. „To, že se počet certifikovaných restaurací každoročně zvyšuje, dokládá, že se nám to daří a úroveň restauračních zařízení se obecně zlepšuje. Věříme, že je to i díky neustálému dohledu našich obchodních zástupců a práci dvou našich odborných školitelů, kteří hostinské učí, jak se o pivo správně starat a jak je správně čepovat.“

Největší koncentrace certifikovaných svijanských restaurací je na Liberecku a v Praze. Zájemci si je mohou vyhledat na mapě: <https://www.pivovarsvijany.cz/kam-na-svijany/>



Restaurace Radnice v Jablonci nad Nisou

PRVOTŘÍDNÍ, PROFESIONÁLNĚ OŠETŘENÉ PIVO

„Zákazníci chtějí zvláště dnes dostat za své peníze odpovídající kvalitu. A to, co dělá z restaurace dobrý podnik, je správná péče o pivo, dobře vyškolený personál, kvalitní výčepní zařízení a skladovací prostory. Bez toho nebude žádná hospoda nikdy dobrá, i kdyby nabízela sebevíc nejvyšších pív,“ říká svijanský sládek Petr Menšík.

U gastronomických zařízení, která úspěšně projdou certifikací, je zaručeno, že nabízejí pouze prvotřídní, profesionálně ošetřené pivo. Motivací je pro ně kromě spokojenosti jejich zákazníků také cenové

SVIJANY A ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

Tisíc solárních panelů na střechách

Ve Svijanech se bude nově vařit pivo i za pomoci solární energie. Společnost SOLEK začala na konci února na střechy pivovarských objektů instalovat bezmála 1 000 kusů solárních panelů s očekávaným ročním výkonem kolem 440 MWh. Pivovar tím pokryje zhruba 7% své celkové spotřeby elektrické energie.



„Pro solární energii jsme se rozhodli z ekologických i ekonomických důvodů. Pokud jde o ekologii, využití solární energie velmi vhodně zapadá do naší filozofie udržitelné výroby, kterou již před lety předznamenalo zřízení bioplynové stanice

a provoz kogeneračních jednotek. Nezanedbatelný je ovšem také ekonomický rozměr projektu: výroba piva patří k energeticky náročným odvětvím a loni byla výrazně postižena zdražením energií, takže jsme intenzivně hledali další možnosti úspor v této oblasti,“ řekl ředitel Pivovaru Svijany Roman Havlík. „Provoz fotovoltaických zdrojů budeme průběžně vyhodnocovat z hlediska objemu vyrobené elektřiny a sezónních a denních výkyvů. Do budoucna pak plánujeme nahradit alternativními zdroji až dvacet procent celkové spotřeby elektřiny v pivovaru,“ dodal.



Když jsme po covidové pauze rychle za sebou přišli s novým designem balení piva, designovými püllitry a pivem Šlik, čekali jsme, že budeme mít před sebou zase o maličko klidnější období. Ale kdepak – každý rok přináší nové a nové úkoly a pracovníkům se točí čím dál tím rychleji.

Celý loňský rok jsme museli čelit hlavně neúprosnému a všudy přítomnému zdražování, a to skutečně na všech frontách. Někdy i s více než dvojnásobně dražším obalovým materiálem a drahou dopravou jsme toho zase tak moc nadělat nemohli, tak jsme si pořádně posvítili aspoň na elektrickou energii, které se při výrobě piva spotřebuje opravdu hodně. Momentálně náš smluvní partner instaluje na střechy pivovarských objektů tisícovku solárních panelů, které pokryjí kolem sedmi procent celkové spotřeby pivovaru. A že tím také trochu pomůžeme životnímu prostředí, je jen další plus.

Aktuálně nám vedle vyšších cen přidává starosti i možné ohrožení našich chmelnic v Polepských blatech. Místu, z něž pochází veškerý chmel pro naši výrobu a kde se snažíme uchovávat vzácný původní klon ikonického Žateckého poloraného červenáku, totiž hrozí, že by je mohla v jedné z variant protnout trasa vysokorychlostní železniční tratě z Prahy do Drážďan. A to by se mohlo negativně projevit na kvalitě vyhlášeného polepského chmele.

A teď z veselějšího soudku: do plného provozu jsme v prvních měsících roku zavedli linku na nejmodernější balení šesti plechovek TopClip. Jednoduchý, elegantní a velice praktický patentovaný obal nahrazuje skupinové balení plechovek pomocí smršťovací fólie. Je velice moderní a rovněž ekologický: podle údajů výrobce vykazuje o 30 procent menší uhlíkovou stopu než standardní balení. A další zajímavá novinka v oblasti balení, která jistě potěší všechny pravověrné pivaře, se blíží. Představíme ji už za pár týdnů.

Positivní zprávou je také právě probíhající rekonstrukce Pivovarské restaurace, která se konečně pro všechny hosty a návštěvníky stane důstojnou vizitkou pivovaru. Kde jinde by si měli v hezkém prostředí vybírat ze skvěle ošetřených svijanských piv všeho druhu a dobře se poměřt a najíst?

Přeji vám nádherné jaro a příjemné velikonoční svátky.

Petr Menšík,
sládek Pivovaru Svijany

Dobré pivo můžeš poznat už po jednom loku, ale lepší si být zcela jist.

Neznámý autor

AKTUÁLNĚ Z PIVOVARU

SVIJANY PRO TURISTY

Už jste se vyfotili s maxiznámkou?

Turistické známky jsou kulaté dřevěné plakety s vypálenou grafikou. Slouží jako suvenýr a zároveň potvrzení o návštěvě turistického známkového místa – jinde je totiž nelze získat. „Vzpomínky s vůní dřeva“ najdete na hradech, zámcích, v historických městech, na horských boudách či v zoologických zahradách. Samostatnou kategorií tvoří technické památky, mezi nimiž jsou velmi oblíbené právě historické pivovary. Ovšem ne všechny, ale jen ty, které kromě piva nabízejí návštěvníkům také prohlídkovou trasu, pivovarské muzeum, pivovarskou restauraci – zkrátka ob stojí jako cíl výletu.



Pivovar Svijany je turistickým známkovým místem číslo 1502 už od roku 2007. Jeho známku sběratelé seženou přímo v pivovarské prodejně. V roce 2016 získal vlastní turistickou známku s číslem 2313 i Zámek Svijany, kde mohou hosté mimo jiné navštívit i expozici pivovarnictví. Pro sběratele jsou to tedy hned dva dobré důvody, proč se do Svijan vypravit. Tím třetím důvodem je takzvaná maxiznámka, kterých je v celé republice jen šest desítek, a jedna z nich právě na recepci Zámku. Kdo se vyfotí u deseti z nich, může se zúčastnit každoroční soutěže a vyhrát zajímavé ceny.

„Turistické známky jsme začali vyrábět v Jeseníkách před pětadvaceti lety,“ říká zakladatel a ředitel rýmařovské společnosti David Holub. „Dnes jich jsou v České republice téměř tři tisíce a s dalším rozšiřováním jsme velmi opatrní, protože nechceme, aby celý systém devalvoval. A co máme společného s pivovarem Svijany? Naše firma byla založena v 1997, jen o rok dříve než se pivovar osamostatnil, obě firmy sídlí v bývalých Sudetech a obě si musely vybojovat své místo na slunci dlouholetou poctivou prací.“

SVIJANY JDOU S DOBOU

TopClip do všech obchodů

Praktický a ekologický papírový šestipack TopClip začal Pivovar Svijany pro balení plechovek piva používat místo plastové fólie jako první velký český pivovar. Dosud jej dodával jen do několika obchodů, v premiéře například do řetězce Penny market. Letos však uvedl do provozu novou balicí linku za několik milionů korun, díky níž může inovativní balení od nynějška putovat ke všem milovníkům svijanského piva.

Výhodou nového balení je mimo jiné to, že z šesti-packu lze po vychla-



zení jednoduše odebrat jednu nebo více plechovek, zatímco ostatní zůstávají nadále zafixovány v papírovém držáku. Moderní obal se navíc zcela obejde bez plastů, je recyklovatelný a pro přírodu absolutně neškodný. Podle údajů výrobce má také o 30 % menší uhlíkovou stopu než balení do fólie.

„TopClip je jednoduchý a elegantní, ale především je daleko praktičtější. Vyloupenout z něj v lednici vychlazenou plechovku je úplná hračka,“ pochvaluje si ředitel Pivovaru Svijany Roman Havlík.



BEERSPORT PRO SVIJANY

Nejlepší mobilní aplikace roku

Ocenění za nejlepší mobilní aplikaci v soutěži Internet Effectiveness Awards 2022 získala společnost BeerSport za komplexní věrnostní program Pivovaru Svijany využívající umělou inteligenci. Její projekt „Pivovar Svijany – Návrat koncových zákazníků do hospod po covidu“ získal v této kategorii první místo za způsob provedení řešení, efektivitu a návratnost investice. Celkem do věrnostního programu pivovaru přivedl 14 tisíc nových zákazníků.

Mobilní aplikace BeerSport dokáže díky umělé inteligenci dokonce rozpoznat i konkrétní svijanské pivo. Svijany toho využívají k odměňování zákazníků za nákup plechovek v obchodě: pro sebe i své přátele mohou za zakoupení plechovky vyhrát až stovky poukazů na čepované pivo ve své oblíbené hospodě.

Od roku 2018, kdy pivovar zábavnou a efektivní formou poskytuje odměny za prokázanou konzumaci svijanského piva v restauracích, se do jeho věrnostního programu zapojily již desetitisíce zákazníků, kteří nyní prostřednictvím aplikace BeerSport jeho výhody využívají již ve více než dvou tisících restauracích. Zapojte se i vy!



„Jsi báječná žena, Marie. Věčná škoda, že jsem tě nepoznal dřív než pivo.“

Vladimír Renčín

SVIJANY A KULTURA

33. Svijanský ples v Pěňčíně

Napjaté očekáváním vrcholem plesové sezóny ve Svijanech a okolí zůstává i po více než třiceti letech tradiční Svijanský ples. Letos se v Kulturním domě v Pěňčíně konal už po třiatřicáté. Předtančení, hudba Levou rukou band, diskotéka, spousta atrakcí a tisíc cen v tombole, k tomu několik skvěle vychlazených svijanských piv na čepu – kdo to zažil, ten se už teď nemůže dočkat příštího února a 34. nejlepšího plesu sezóny široko daleko.



◆ PŘEDSTAVUJEME SVIJANSKÉ RESTAURACE ◆

KAVÁRNA A RESTAURACE TURISTICKÝCH ZNÁMEK, RÝMAŘOV

Svijany v jesenickém Špindlu

„Teprve s pivem je žízeň krásná.“

Neznámý autor

V okruhu patnácti kilometrů kolem malého severomoravského města Rýmařova se rozkládají vyhlášené lyžařské a běžkařské terény „Možná to nevíte, ale Rýmařov je takový jesenický Špindl,“ říká David Holub, ředitel společnosti Turistické známky, která se stará o jednu z dalších atrakcí podhorského střediska. Její Muzeum turistických známek se sbírkou známek z celé Evropy a návštěvnickým centrem s kavárnou a restaurací každoročně navštěvují tisíce hostů ze všech koutů republiky a čím dál více i ze zahraničí.



Návštěvnické centrum s kavárnou a restaurací sídlí v historické budově bývalého gymnázia z roku 1872, kterou provozovatel postupně opravuje a dotváří v klasicistním a historizujícím stylu. Charakteru místa pak odpovídá i nabídka restaurace a kavárny: specializuje se na kvalitní pokrmy a dezerty a světle praženou čerstvou kávu.

„Bez kompromisů samozřejmě přistupujeme také k pivu. Našemu regionu sice vládnuť Hanušovice a Litovel, ale my jsme se rozhodli pro Svijany, což je pivo, které nám samotným chutná a které točíme s maximální péčí, tak jak jsme byli v školení. A oceňují to jak návštěvníci ze všech koutů republiky, tak postupně i místní pivaři,“ zdůrazňuje David Holub.

Přímo pro Davida Holuba objevili Svijany v lahvé podobě zedníci při stavbě jeho domu. „Náš názor vždy byl – když ne to-



čené, tak raději žádné, ale nakonec jsme s manželkou vzali na milost Svijany ze sedmého schodu. Pak jsme je začali vyhledávat na čepu, hlavně na dovolené, protože v našem kraji na ně téměř nenarazíte,“ vysvětluje cestu svijanského piva do rýmařovské restaurace. Nyní již v Rýmařově čepují Svijanský Máz a příležitostně i DUX a Svátek, dopustit nedají ani na míchaný nápoj z nealkoho-

lického piva Svijanský Vozka Yuzu a bergamot.

NEJEN ČESKÁ KUCHYŇĚ

Kavárnu v někdejší škole otevřely Turistické známky v červenci roku 2021 a loni v březnu začaly vařit v nové kuchyni. Protože v Rýmařově skončily dvě ze tří restaurací, ve kterých se jejich pracovníci stravovali, zvládli to velmi rych-

le. „Po třiceti letech podnikání jsme sice zjistili, že gastronomie v roce 2022 je jeden z nejtěžších úkolů ve známém vesmíru, ale nevzdali jsme to. Náš šéfkuchař s dlouholetými zkušenostmi s vedením hotelové restaurace právě ve Špindlerově Mlýně v Rýmařově nyní sedm dní v týdnu připravuje klasická česká jídla. Všechna v maximální kvalitě a za nejnižší možnou cenu, oproti Špindlu možná poloviční,“ říká David Holub. „Kromě toho naši kuchaři občas zabrousí také do Itálie nebo Thajska a pravidelně pořádáme Sushi večery nebo víkendy s čerstvým tatarákem a tematické týdny se zvěřinou či domácí zabijačkou... Zatím to ještě není úplně koncepční, ale za tím, co dáváme na talíř, si stoprocentně stojíme,“ dodává.

Ať už před nebo po návštěvě kavárny či restaurace by si ná-

vštěvníci centra neměli nechat ujít výstavu „Česko ve 3D“ s unikátními trojrozměrnými obrazy českých hradů a zámků. Magnetem pro sběratele turistických známek je samozřejmě kompletní sbírka jejich milovaných suvenýrů – na jediné stěně zabírá 18 metrů čtverečních.

„Restaurace je obklopena parkem, ve kterém si hosté mohou udělat piknik pod staletými buky: piknikovou deku jim rádi zapůjčíme. Na prázdniny už bychom rádi měli novou terasu, která bude ve stylu secesních altánů a samozřejmě s pevnou střechou. U nás v Rýmařově je totiž půl roku zima a půl roku kosa. Ale v posledních horkých letech to vůbec není špatná kombinace – ideální počasí pro sbírání turistických známek!“ doplňuje představení návštěvnického centra Turistických známek v Rýmařově David Holub. ■

Svijany blahopřejí. Pivovar Svijany je tradičním partnerem vyhlášení cen za nejlepší flotilové vozy roku, jež pořádá magazín Business Car. Na letošním únorovém slavnostním večeru v pražském hotelu Artemis dostal k ocenění soudek svijanského piva třeba Petr Fuzák, flotilový manažer značky Ford, které odborná anketa Fleet Derby přisoudila první místo v kategorii užitkových automobilů za elektrickou dodávku E-Transit. ■



Měníme tradice

NOVÁ EXPOZICE

Poklady Eduarda Štorcha z doby kamenné

Zámek Svijany se pro veřejnost opět otevře 1. května. K sedmému výročí od nákladné rekonstrukce si pro návštěvníky zblízka i zdaleka připravil překvapení v podobě zcela nové expozice na téma Archeologické nálezy Eduarda Štorcha.

Eduard Štorch byl český pedagog, spisovatel a archeolog, který proslul svými povídkami a romány situovanými nejčastěji do období doby kamenné a bronzové. Snad každý zná jeho knihu Lovci mamutů. Interaktivní expozice věnovaná jeho archeologickým nálezům je instalována ve dvou zámeckých místnostech.

Projekt zařadil archeolog Petr Brestovanský a celkovou prezentaci vytvořil sochař, restaurátor, malíř a designér Stefan Shamilyan. Z nálezů, které Eduard Štorch před sedmdesáti lety věnoval Severočeskému muzeu v Liberci, si budou návštěvníci moci prohlédnout jedinečné předměty z období mladšího neolitu (tzv. kultura s vypíchanou keramikou) z nedávno objevené vesnice rozkládající se na širším katastru obcí Pří-



Stefan Shamilyan při práci na nové expozici

šovice a Svijany. Tyto nálezy, dosud uložené v depozitáři libereckého muzea, budou ke zhlédnutí vůbec poprvé od svého objevení. Vystavena bude i slavná sbírka Eduarda Štorcha z jeho domu ve středočeské obci Lobeč. O ní psal například v románu Minehava, kde popisuje místo Pustý sad.

Expozici ale tvoří zejména tisíce odštípaných pazourků a stovky kamenných nástrojů z doby před 6,5 až 7 tisíci lety, tedy z období, kdy se na našem území usadili první zemědělci. Část výstavního prostoru je upravena tak, jako by ji pravěký člověk právě opustil a zanechal po sobě doutnající ohniště a vydělané kůže. Přijďte se i vy zamínulosti a propadnout se v čase o mnoho tisíc let zpět.

ZA ZDRAVÍM DO SVIJAN

Pivní lázně rozšiřují víkendový provoz

Loni v únoru se v areálu Zámku Svijany otevřel další atraktivní prostor a v budově bývalé školy vznikly designové pivní lázně. Mimořádný zážitek v podobě horké lázně ve vířivých dubových vanách s kvalitní svijanskou vodou obohacenou o pivovarské kvasnice, slad a chmel poskytlo zařízení během prvního roku provozu více než sedmi stům párů či skupin.

„Dostalo se nám obrovského množství pozitivních reakcí a zájem o koupele



v tomto unikátním prostředí stále roste,“ řekl manažer Zámku Svijany Libor Stejskal. „Proto v této sezóně posílujeme víkendový provoz lázní, které budou nově otevřeny v sobotu od 10.00

do 20.00 a v neděli pak od 10.00 do 19.00 hodin.“

Pivní koupel má řadu prokazatelných léčebných účinků a přináší pocit čisté a omlazené pleti. Privátní lázně nabízejí ve vanách z dubového dřeva horkou perličkovou koupel o teplotě 34 až 37 °C se speciální pivní směsí. U vany je k dispozici výčep s kroužkováním ležákem Zámek. Po koupeli, která trvá podle doporučení 20 až 30 minut, následuje odpočinek na slaměném lůžku, během nějž se organismus uklidní a harmonizuje

DOVOLENÁ V ČESKU

Zámek Svijany je „Amazing Place“

„Jsme parta nadšenců, která ví, že to, co hledáme, máme často pod nosem. Už víme, že za skvělou dovolenou nemusíme cestovat po světě, ale že máme mnoho krás často takřka „za humny“. Na svých cestách jsme objevili desítky kouzelných míst od romantických chalup, útulných roubenek, mlýnů a statků až po výjimečné apartmány a hotely,“ představují svůj projekt zakladatelé Amazing Places. Mezi 388 pečlivě vybraných „kouzelných“ českých míst pro dovolenou nebo na víkend patří od letošního roku i Zámek Svijany.



„Rozlehlý zámecký komplex je propojen s přilehlým pivovarem, který svou unikátní atmosférou zaručí neuvěřitelný zážitek,“ hodnotí Amazing Places.

Zámek hostům zajistí prohlídku pivovaru či ochutnávku svijanských piv, mohou se vykoupat ve stylových pivních lázních nebo si zahrát některou z dobrodružných her Arcana. Zámek je také pořadatelem řady kulturních akcí a slavností. Zámecké ubytování je přitom velmi současně: „Všechny pokoje mají moderní stříh, všude jsou lehké vzdušné textilie, subtilní, přesto fortelný nábytek a v kombinaci s převažující bílou barvou je to velmi povedené. Vše je funkční a pohledné,“ uvádí web Amazing Places.

Tým Amazing Places si cení i lokality, v níž je zámecký hotel, který prošel nákladnou rekonstrukcí, umístěn. Je totiž ideálním výchozím bodem pro objevování krás Českého ráje. V jeho blízkosti hosté najdou i řadu cyklostezek.

ZÁMEK A HOTEL NA SÍTÍCH SPOLEČNĚ

Informace o hotelu, zámku a pivních lázních najdete nově na jediném účtu.

Facebook @zameksvijany
Instagram @zameksvijany

Sledujte!



Pivní pobyty na Zámku Svijany

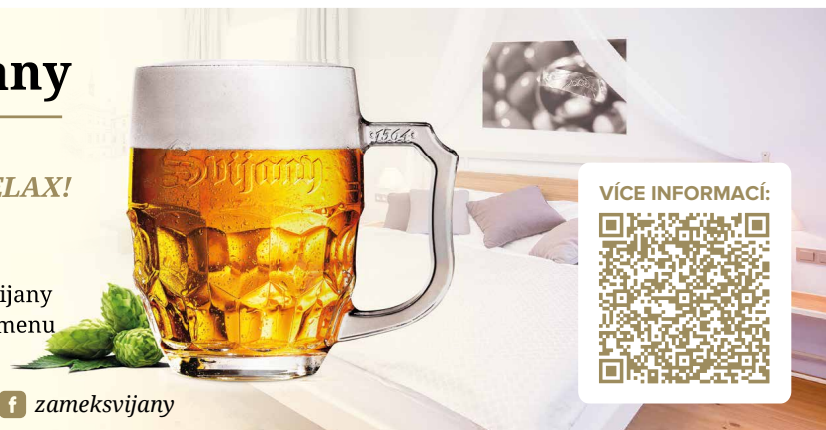
Vyzkoušejte u nás oblíbené pobytové balíčky

Pobyt s pivní lázní, Pivní pobyt nebo Pivní pobyt RELAX!

Pivní pobyty obsahují (dle typu balíčku):

ubytování na zámku se snídaní | prohlídka zámku
svijanský pivní dárek na pokoji | pivní koupel v Pivních lázních Svijany
prohlídka Pivovaru Svijany v reálném provozu | pivní degustační menu
v pivovarské restauraci

+420 739 589 799 | hotel@zameksvijany.cz | www.hotelzameksvijany.cz | zameksvijany



VÍCE INFORMACÍ:

