



*Őrizzük hagyományainkat*

# MITŐL MÁS A MI SÖRÜNK? ATTÓL, HOGY MINDIG UGYANAZ!

## *Eljárás? Hagyomány és tisztesség*

Mindenki mindig siet, ilyen időket élünk. De mi itt Svijanyban tudjuk, hogy néha kifizetődő időt szánni a dolgokra. Nem egyszerűsítünk le semmit, nem keressük a legrövidebb utakat, a sörfőzés azon hagyományos módját követjük, amely a múlt században minden cseh sörgyárban természetes volt. És ami napjainkban sajnos lassan eltűnőben van. Nem így Svijanyban!

Hogyan főzték a múlt században a tisztességes cseh sört? A cefrét nagy alaposággal és hosszan komlózva kétcefrés eljárással főzzük, erjesztőkamrai nyitott kádakban erjesztjük, majd ászokoló tartályokban hosszan érleljük. Mi ezt Svijanyban a mai napig így csináljuk.

Bár büszkék vagyunk a hagyományokra, nem akarunk a múltban leragadni sem. Korszerűsítjük a termelést, automatizálunk bizonyos folyamatokat, és igyekszünk a lehető legnagyobb mértékben megtakarítani mind az energiát, mind a fáradtságos emberi munkát. Mindez azonban kizárólag ott, ahol a modernizáció nem érinti a sör minőségét és a tényleges technológiai folyamatokat! Szigorúan, sőt néha aprólékosan betartjuk mindazokat a sörgyártási eljárásokat, amelyek a múlt század második felében híressé tették Csehországot.



*Petr Menšík*

Petr Menšík | 2000 óta a Svijany-i sörfőző mestere



# SVIJANY SÖRGYÁR



A Svijany sörgyár mai tulajdonosai a libereci Kučera család.  
A társaság sikeres fejlődéséből minden családtag kiveszi a részét.



Sörgyárunk a Cseh Paradicsom szélén található kis Svijany községben áll, közvetlenül a Liberecbe vezető Mladá Boleslav-i autópálya mellett. Ez az ország egyik legrégebbi és rendkívül színes múltú visszatekintő sörgyára. Az évek során többször fenyegette már a teljes bezárás. Mai sikerét mindazok lelkesedésének és kemény munkájának köszönheti, akik nem féltek a megfelelő időben kockázatot vállalni, továbbá az igazi szakértelemnek és annak, hogy minden dolgozó szívvel-lélekkel végzi a munkáját.

Bár a több mint 600 000 hektoliter éves termelés ellenére a nagyobb sörgyarak csoportjába tartozik, még mindig azon kevés sörgyarak egyike, amelyek kizárólag cseh tulajdonosok kezében vannak.

Svijanyban tiszteljük a hagyományokat. Ezért a sört itt még mindig ugyanúgy főzzük, mint elődeink a múlt század közepén, amikor a cseh sör világhírré tett szert. Még mindig kétcefrés eljárással főzzük, a sör erjesztőkamrai nyitott kádakban erjed és lassan, alacsony hőmérsékleten érik az ászokoló pincékben. A sörfőzés folyamatát kézműves mesterségnek tekintjük, és bár a Svijany iránti növekvő érdeklődés miatt évről évre bővíteni kényszerülünk létesítményeinket, a modern technológiának csak ott van helye, ahol nem befolyásolják a hagyományos gyártási módszereket.

*Élvezze hagyományos sörünket, tapasztalt sörfőző mestereink ügyességének és gondosságának eredményét, az összetéveszthetetlen, tökéletesen elkészített eredetit!*

# HOGY IS KEZDŐDÖTT



1345

Svijany, a Mnichovo Hradiště-i ciszterci kolostor tulajdonában lévő falu első írásos említése.

1564

Sörgyárunk történetét a 16. század második felétől tartjuk számon.

1565

A falut Vartenberki Jaroslav szerzi meg, aki reneszánsz várat építtet ugyanitt.

1602

Jáchym Ondřej Šlik, a cseh történelem ismert alakja és Habsburg-ellenes felkelő megszerzi a falut a várral és a sörfőzdével együtt.

1621

J. O. Šlik kivégzése után Svijany a Valdštejn család tulajdonába kerül, amely 1814-ig gazdálkodik itt. A család a várat kastéllá építteti át, a sörfőzdét pedig kibővítetteti.



1820

A Rohan család megérkezése, Svijanyt Sychrovhoz csatolják.



1912

A sörfőzdét korábbi bérlője és sörfőző mestere, Antonín Kratochvíle vásárolja meg, akinek családja nagymértékben felvirágoztatja és korszerűsíti a sörfőzdét.

1945

A sörgyárat elkobozzák, majd államosítják, és a Severočeské pivovary n.p. üzemeiségévé alakítják át.

1992

Az állami tulajdonú vállalat részvénytársasággá alakul át.

1990

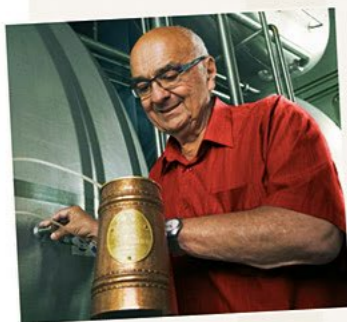
Létrejön a Svijany sörgyárát is magába foglaló Pivovary Vratislavice n.N. állami vállalat.

1939

A Kratochvil dinasztia kénytelen eladni a sörgyárat a Rohan családnak.



# ... ÉS A FOLYTATÁS



## 1998

1998-ban megalakul a Svijany sörgyár új tulajdonosa, a Pivovar Svijany s.r.o. gazdasági társaság. A František Horák igazgató által vezetett, hozzáértő emberekből álló csapat munkájának köszönhetően a dolgok mind jobbra fordulnak.

A sörgyár termelési kapacitása 43 000 hektoliter.

## 1997

A sörgyár az angol Baas vállalat része lesz. A Svijany sörgyár a csoport legrégebbi és legkisebb sörgyára. Üzletpolitikájának köszönhetően a Svijany sörgyár értékesítési válságba kerül, és bezárás fenyegeti.

A közmondásos tizenkettedik órában szinte csodával felérő változásra kerül sor.



## 2005

A cég részvénytársasággá alakul át. A kivitel 2001-hez képest megkettőződik és eléri a 200 000 hektolitert.

## 2001

A termelés első alkalommal lépi át a büvös 100 000 hektolitert.

## 2006

A Svijany sörgyár részesedést vásárol a Polepské blaty-i komlótermelő szövetkezetben, és így saját forrásból tudja biztosítani ezt a kulcsfontosságú alapanyagot.

## 2008

A termelési kapacitás meghaladja a 300 000 hektoliter sört.

## 2010

A sörgyár termelése meghaladja a 400 000 hektoliternyi eladott sört, és a Svijany a libereci és jabloneci vidék legerősebb regionális márkájává válik. A sörgyár népszerűsége egyre nő Csehország és Morvaország más régióiban is.

## 2013

A Svijany sörgyár a közeli kastély új tulajdonosává válik. Leromlott állapotban vásárolja meg, majd EGT-pénzek segítségével felújítja.

## 2014

A Svijany sör egyre népszerűbb a legközelebbi szomszédok körében, ezért jön létre a Svijany Slovakia forgalmazó kirendeltség, hogy a gyár friss sörét eljuttassa Szlovákia távolabbi területeire is. Az év végén megnyílik a sörgyár első márkás étterme, a Radniční sklípek.

## 2016

Júniusban az újonnan felújított Svijany-kastély megnyitja kapuit a nagyközönség előtt. A sörgyár termelési kapacitása először haladja meg a 600 000 hektoliter sört.

## 2017

Az év közepén felavatjuk a nagyközönség számára a Svijany Kastélyszállót.

## 2018

Az új lefejtő üzem megnyitása és az első pasztörizetetlen dobozos sör bevezetése a Cseh Köztársaságban.

## 2021

Először készítünk ŠLIK prémium lágert, és a sörgyár bemutatja exkluzív formatervezett söröspoharait.

## 2022

Ünnepélyes keretek között sörfürdő nyílik a Svijany kastélyban.

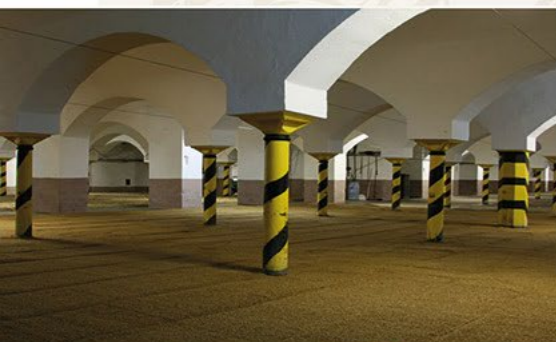
## 2023

Sörválasztékunkat egy új, nem stabilizált sörrel bővítettük, közvetlenül a pincéből, betétes szabadalmaztatott üvegben.



# MINŐSÉGI ALAPANYAGOK NÉLKÜL

A jó sör nemcsak a folyamatokról, hanem az alapanyagokról is szól.  
És e tekintetben soha nem engedünk a standardjainkból.



## CSEH ÉS MORVA MALÁTAGYÁRAK KICSIK ÉS FÜGGETLENEK

Termelésünk túlnyomó többségében kis cseh és morva malátagyárakból származó, az Európai Unió által a cseh sörök gyártásához jóváhagyott árpaajtókból előállított árpacsíráztatóban csíráztatott malátát használunk.

## MALÁTA VÁLOGATOTT SÖRÁRPA FAJTÁKBÓL

A maláta a sör kiemelkedően fontos alapanyaga, mivel ez alakítja ki a sör végső jellegét és ízét. A hagyományos cseh Pilsner típusú sörhöz ugyanúgy hagyományosan előállított malátára van szükség, mint ahogyan mi is készítjük a sört. Azaz árpacsíráztatóból érkező malátára. A nagy malátagyárak azonban erre nem képesek, így néhány olyan kicsi és független malátagyártótól vásárolunk, akik ezt jól csinálják.

## SÖRÉLESZTŐ

A Sörfőző és Malátakutató Intézetben tárolt saját sörélesztő törzset használunk. Ezután a sörgyár saját promóciós állomásán jól megérdemelt regenerálódást biztosítunk számukra.



# EGY CSEPP SÖRT SEM!

## A LEGJOBB MINŐSÉGŰ VÍZ SAJÁT KUTAKBÓL

A sörfőzdében összesen hét olyan fúrt kúttal rendelkezünk, amelyekből a sörgyártáshoz szükséges vizet nyerjük. Ezek a kutak hatvan-nyolcvan méter mélyek. Az ilyen mélyről felhozott víz összetétele ideális a sörgyártáshoz.

## A LEGFINOMABB ŽATECI KOMLÓ - FÉLKORAI VÖRÖS

Kizárólag a híres Polepské blaty-i komlótermő régióban található és gondosan ápoltságú saját komlóültetvényeinkről származó komlót használunk.

## SAJÁT KOMLÓÜLTETVÉNYEINK

### A KIVÉTELES POLEPSKÉ BLATYI KOMLÓTERMŐ TERÜLETÉN TALÁLHATÓ

A komló kulcsfontosságú nyersanyag számunkra, ezért 2006-ban részesedést vásároltunk egy komlótermesztő szövetkezetben, a Litoměřice-i járásban fekvő Okna falu közelében. A Csehországi komlógazdaságok öregednek, gyakran túlkorosak, és egyre kevesebb minőségi hagyományos komlót termelnek. Nem akartuk ezt a nélkülözhetetlen nyersanyagot külföldről származó komlóval helyettesíteni, ezért biztosítottuk a jövőre nézve a megfelelő ellátást.

A Polepské blaty területén több tucat hektáron termesztünk hagyományos cseh komlófajtákat, és komlóültetvényeink gondozásának köszönhetően nem csak elegendő komlóval rendelkezünk a saját fogyasztásunk fedezésére, hanem még értékesíteni is tudunk más csehországi és külföldi sörgyárak számára. 2006 óta sikeresen dolgozunk a hagyományos žateci komló klasszikus Oswald-klónjának helyreállításán is, amelyet mára szinte kiszorítottak a túlteljesztett „merisztémák”. Az utolsó komlózásakor minden sörünkhöz adunk belőle, a 450 prémium világos lágerünket pedig belőle főzzük.



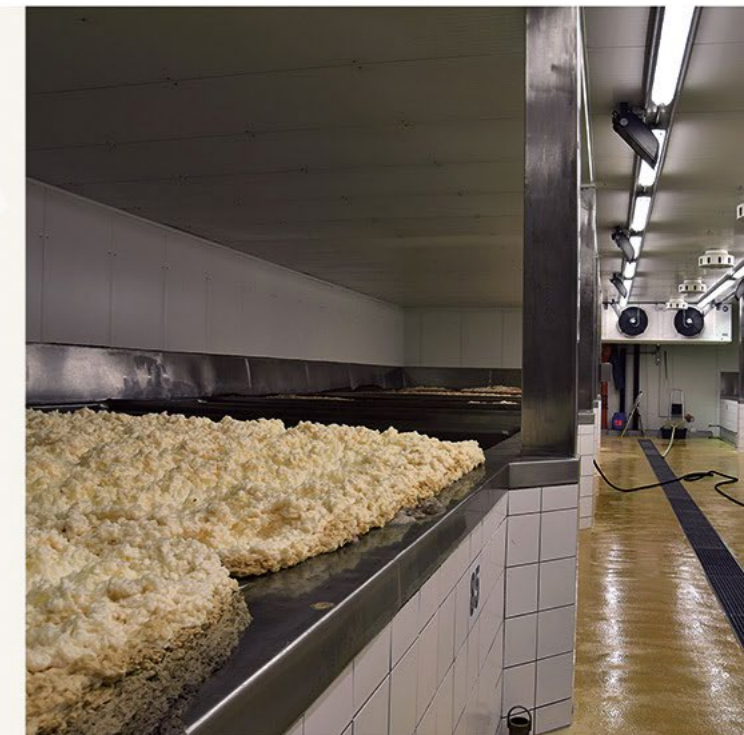
# 1. FŐZŐHÁZ

- megfelelő arányban összekeverjük a malátadarát és a vizet
- a malátaenzimek különböző hőmérsékletre melegítésével a keményítőt cukorra alakítjuk át
- dekokációs módszerrel kettéválasztjuk a cefrét
- leszűrjük és a malátakivonatot elválasztjuk a cefrétől
- a malátakivonatot komlóval főzzük, amely konzerválja, és főként kellemesen kesernyész ízt és komlóaromát kölcsönöz a sörnek



# 2. FŐ ERJESZTÉS

- egy örvénylőmedencében elkülönítjük az új sörtől az üledéket
- az új sört lehűtjük, levegőztetjük és saját sörélesztő törzsünkkel erjesztjük
- az fő erjesztés erjesztőkamrai nyitott kádakban, alacsony hőmérsékleten zajlik
- az erjesztőkamrában a sörélesztő a cukor nagy részét alkohollá és szén-dioxiddá alakítja át
- 6-8 napos erjedés után a sört hirtelen lehűtjük, a sör felszínéről eltávolítjuk a kicsapódott üledéket, és az úgynevezett zöld sört „ászokoló tartályba” töltjük
- a kád alján leülepedett sörélesztőt alaposan megtisztítjuk, majd újra erjesztjük vele az új sört



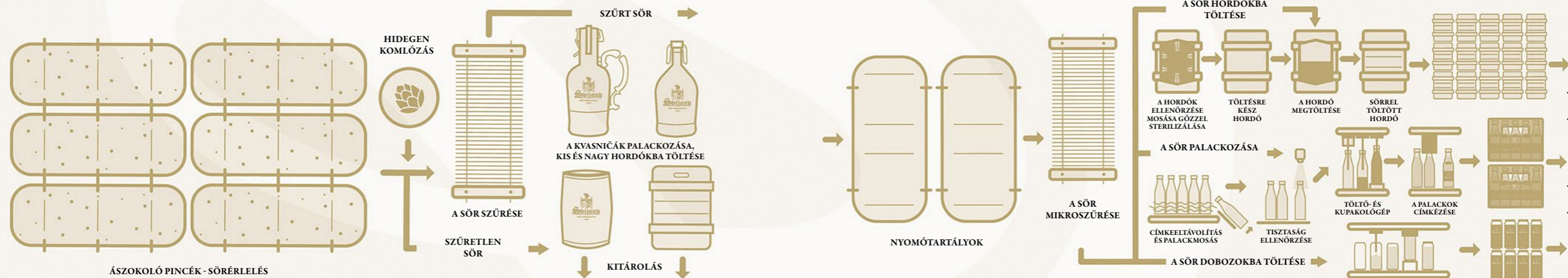
### 3. A SÖR ÉRÉSE

- az ászokoló tartályok ászokoló pincékben elhelyezett 240 cm átmérőjű fekvő tartályok
- a tartály átmérője nagyon fontos, mivel ennek betartása biztosítja a sör mindig ugyanúgy és helyes módon történő kiforrását
- a sör érlelése sörtípustól függően 30-60 napig tart, és minden egyes Svijany sör esetében alakítja az ízeket, aromákat, ihatóságot, habképződést és erőt.



### 4. LEFEJTÉS

- a sört nyomás alatti tartályokba töltjük
- a mikroszűrőn keresztül a sör megszabadul az utolsó és most már nem kívánt élesztőtől és mikroorganizmusoktól
- majd palackokba, dobozokba, hordókba és KEG hordókba töltjük, hogy a lehető leggyorsabban eljuthasson a vásárlóinkhoz
- a sört a lefejtés során vegyileg semmilyen módon nem kezeljük és nem pasztőrözzük, így megőrzi az egészséges természetes ital eredeti tulajdonságait





# A HAGYOMÁNYOS SÖR MEGÉRDEMLI A TISZTESSÉGES CSOMAGOLÁST



## NRW üvegpalack 0,5l

Ki ne ismerné ezt a klasszikus terméket. Régebben az ember barna vagy zöld üveg közül választhatott, mi a barnát jobbnak tartjuk, és ezért ezt használjuk. A sörösüveg története 1821-ig nyúlik vissza Angliába, a miénk azonban a múlt század 80-as éveinek Németországból (Nord Rhein Westfal) származik. Azért használjuk, mert tetszik a formája, és nem gondoljuk úgy, hogy valami teljesen újat kellene kitalálni csak azért, hogy formatervvel nyugózzunk le bárkit. Lehet, hogy konzervatívok vagyunk, de mi inkább a tartalommal foglalkozunk.

## Üvegekorsó 1l és 2l

Amikor azon gondolkodtunk, hogy mibe palackozzuk az élesztős söreinket, ez a kétliteres korsó és a szabadalmaztatott kupakkal ellátott egyliteres testvéralackja felkelte a figyelmünket. Nem csak, hogy a bennük lévő sör izletes, de olyan gyönyörűek is, hogy nagyszerű ajándéknak is kiválóak.



## Dobozok férfiak számára 2l

A hagyományos, becsületes sör megérdemli a tisztességes csomagolást! A sört immáron 1935 óta csomagolják hagyományosan dobozokba is. Könnyen újrahasznosíthatók, jól tárolhatók és praktikusak. Hosszú ideig frissen tartják a sör és a PET-palackokkal ellentétben megvédik az oxidációtól és a fénytől. A 2 literes vonzó vagy limitált formatervezett doboz ajándékként is tetszeni fog. A 2 literes dobozok újra lezárhatók és vasból készültek.



## Party hordó 5l

Ahogy azt már a neve is jelzi, ez a hordó különösen akkor hasznos, ha egyszerre több személy fogyaszt sört, de még nem annyian, hogy a legkisebb KEG hordóra szükség lenne. Az általunk használt hordók praktikus csapokkal rendelkeznek, és például a sörgyár üzletében újratölthetők.



## KEG hordók 15l, 30l és 50l

Ez a legelterjedtebb, kifejezetten sörhöz készülő göngyöleg, géppel töltik, visszaváltható és így újra felhasználható. Rendkívül praktikus kiserelés, amely megvédi a sört a levegő vagy a fény okozta minőségromlástól. Sörscap beütöként a Svijany úgynevezett vaslót használ. A hordók 15l, 30l és 50l-es méretben kaphatók. KEG palackozó üzemünk teljesen automatizált és robotizált.

## Alumínium dobozok 0,5l

A sörgyár hagyományos dobozokat is kínál. A sörgyár 2018-ban építette a rendkívül korszerű létesítménynek számító doboztöltő üzemét. Mi vagyunk az első cseh sörgyár, amely pasztörizetlen sört tölt dobozokba.



## Csatos palack 0,75l és 1l

A speciális sörök luxusszínvonalú kiserelést érdemelnek. A legerősebb sörünk a Svijany 20 és a stabilizálatlan 12% sör- A közvetlenül a pincéből érkező söröket kerámia-csatos kupakos egyedi palackokba palackozzuk.



# HAGYOMÁNYOS SÖR MODERN KISZERELÉSSEN

Mi a Svijanynál hiszünk a hagyományokban, és ezt a csomagolóanyagaink is tükrözik.

A központi téma a pajzson lévő logó, amely utal az 1564-es alapításra, illetve a sörgyár és egyes nemesi családok közötti hosszú kapcsolatra.

A modern korban soha nem folyamodtunk műanyag csomagoló anyagok használatához, és tisztelettel használjuk azokat, amelyek megőrzik és nem rontják a sör minőségét és frissességét.

Ezért használunk barna üvegből készült NRW palackokat, csökkentve a fény hatását a sörre, műanyag palackok helyett pedig újrahasznosítható 2 literes vasdobozokat használunk. Továbbra is a többször használható KEG hordókat részesítjük előnyben. Javasoljuk azonban, hogy sörözésben csapolt sört fogyasszon, és élvezze a pasztörizetlen sörünk ízét.



# SVIJANY KASTÉLY

A Svijany kastély és a sörgyár mindig is összetartozott. 2013-ban a Svijany sörgyár megvásárolta a romos kastélyt, és úgy döntött, hogy a falu kulturális és társadalmi központjává építi át, ami a 2009-2014-es EGT-támogatásokból származó támogatás segítségével sikerült is. A Svijany kastély idegenvezetős és idegenvezető nélküli túrlatnézéseket, valamint Arcana élményjátékokat kínál, továbbá számos kulturális és társadalmi rendezvény, esküvő, céges rendezvény és csapatépítés helyszíne is.

A kastély felső emeletein egy elegáns háromcsillagos szálloda található.  
A Svijany Kastélyszálló 17 modern szobát kínál összesen 41 vendégágygal.

A kastély 2016-os megnyitása alkalmából egy új Svijany sörrel bővült a sörgyár kínálata - ez a Zámek, amely egy közvetlenül hordóban erjesztett ászoksör, kis mennyiségű frissen erjesztett új sörrel.



# SVIJANY SÖRFÜRDŐ

Frissüljön fel testileg és lelkileg a sörgyár által 2021-ben épített sörfürdőben. A sörgyár prémium minőségű és friss alapanyagai, a stílusos környezet és a professzionális gondoskodás olyan felejthetetlen élményt garantálnak, amely a legigényesebb vendégkör igényeit is kielégíti.

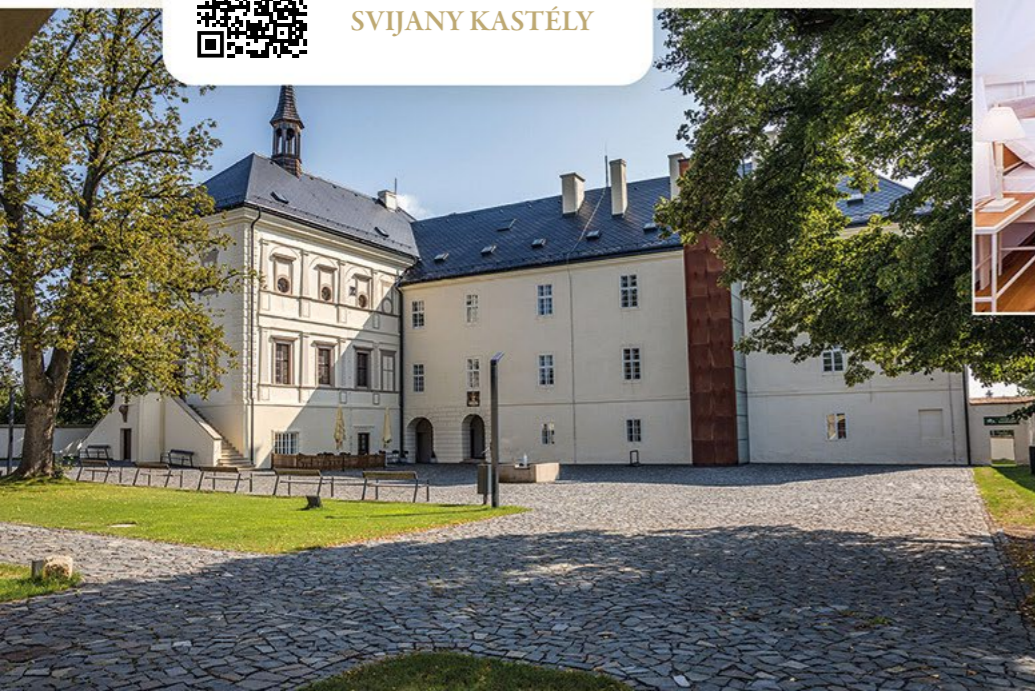
Élvezze ki a tölgyfakádas pezsgőfürdőt malátával és komlóval, csapolja magának a Svijany Zámek ászoksört hozzáadott kis mennyiségű frissen erjesztett új sörrel közvetlenül a kádból, és kapcsolódjon ki szalmaágyon. A privát sörfürdő nemcsak a pihenés és a kikapcsolódás pillanatait biztosítja, hanem az egész szervezetére is pozitív hatással van.



INFORMÁCIÓK  
SVIJANY SÖRFÜRDŐ



INFORMÁCIÓK  
SVIJANY KASTÉLY



# SÖRÖSÜVEG

A Svijany sörök alsó erjesztésű ászoksörök. Ezt a sörfajtát hagyományos füles korsókból kell inni, amelyben a legjobban érvényesül a sör íze, és az ízek teljes skáláját kiélvezhetjük.

Az üvegcsalád utolsó tagja az eredeti formatervezett, üveggyárban készülő Svijany söröskorsó. Az eredmény egy őszinte, eredeti és gyönyörűen csiszolt füles korsó, amelyből öröm a Svijany sört fogyasztani. Az évfordulós ŠLIK sörhöz készült, de ugyanolyan jó íze lesz a belőle kortyolt 450-es prémium lagernek és bármelyik pasztőrözetlen sörünknek is.



*Michal Pražský*  
Michal Pražský  
a korsó formatervezője

*Petr Menšík*  
Petr Menšík  
Svijany-i sörfőző mester



# PROMÓCIÓS ÉS LIMITÁLT KIADÁSOK

Népszerű promóciós és limitált kiadású 0,5 l-es dobozokat, 5 l-es party hordókat és 2 l-es dobozokat kínálunk (nem csak) férfiaknak. Ajándékként is kiválóak, és élénk gyűjtői érdeklődésnek örvendenek.

Attraktív formatervük nemcsak céges célokra alkalmas, hanem prezentálásra és reklámozásra is különböző sport-, kulturális és társadalmi rendezvényeken. Saját grafikai tervvel rendelkeznek, és csak a nyomtatási adatokra van szüksége? Vagy a tervezést is beleértve az egész kivitelezést ránk szeretné bízni? Szívesen előkészítünk mindent.

A rendelési és gyártási lehetőségekkel kapcsolatos további részletekért lépjen kapcsolatba velünk.

✉ [PIVOVAR@PIVOVARSVIJANY.CZ](mailto:PIVOVAR@PIVOVARSVIJANY.CZ)



INFORMÁCIÓK  
LIMITÁLT ÉS PROMÓCIÓS KIADÁSOK



# ÚJ KÖRNYEZETBARÁT

A Svijany sörgyár az első Csehországi sörgyár, amely TopClip papírt használ a dobozok 6 darabos kiszerelése csomagolóanyagaként.

Ez a Smurfit Kappa által szabadalmaztatott csomagolásfajta a csoportosan fóliázott dobozcsomagolás alternatívája. A csomagolás teljesen műanyag- és ragasztómentes, újrahasznosítható, teljesen megújuló és környezetbarát.

E kiszerelés előnye nemcsak az ökológiai szempont, hanem hogy további előnyöket is kínál a végfelhasználó számára - a könnyű kezelhetőséget a hordozónylások biztosítják, a higiénikusan záródó doboztető pedig megakadályozza a szennyeződések bejutását. A zárónylások biztosítják, hogy a dobozok sértetlenül kerülhessenek vissza a visszaváltó automatába.

Bár a sört hagyományos módon főzzük, a jövőre is gondolunk, ami a bolygónkat kímélő modern csomagolásban is tükröződik.

**Oba**  
2021  
FOKU



## A TopClip csomagolás előnyei

A higiénikusan lezárt dobozfedél megakadályozza a szennyeződések bejutását

Hordozónylások, egyszerű és biztonságos kezelés

Nagy kommunikációs és márkaépítési terület

Biztonságos dobozrögzítő Double-lock rendszer

A dobozok megsérülése nélkül könnyen az automatához vihető

Maga a termék kiváló bemutatása

Választható doboztájolás

4 és 6 dobozos csomagolás lehetősége

 **TELJESEN ÚJRAHASZNOSÍTHATÓ, BIOLÓGIAILAG LEBOMLÓ**

 **100%-BAN MŰANYAG- ÉS RAGASZTÓMENTES**

 **TÖBB MINT 30%-KAL KEVESEBB SZÉNLABNYOM A ZSUGORFÓLIÁHOZ KÉPEST**



# SVIJANY SÖRÖZŐK SAJÁT HÁLÓZATA

A jó cseh sör minden szerelmesének a valaha megkóstolt legjobb sört szeretnénk kínálni. Ezért dolgozunk nemcsak a Cseh Köztársaságban, hanem Szlovákiában is saját „Svijany” sörözőink és éttermeink hálózatának kiépítésén. Sörözőinkben a legnagyobb odafigyeléssel gondoskodunk sörünkről, így Ön azt mindig frissen, tökéletesen csapolva és gyöngyözően kapja. Ez a minőségügyi vezetőink felelősége, akik rendszeresen képzik és ellenőrzik a csapolt sör és a kiszolgálás minőségét.

Éppen ezért hiszünk benne, hogy Ön is szívesen és rendszeresen visszatér majd a Svijany sörhöz.



TEKINTSE MEG AZON  
HELYSZÍNEK JEGYZÉKÉT,  
AHOL MEGKÖSTOLHATJA SÖRÜNKET



# SVIJANY SÖRÜNNEP

Immáron több mint 30 éve társszervezői vagyunk a Svijany Sörfesztiválnak, amely egyre népszerűbb és keresettebb eseménye nemcsak a Svijany sör, hanem a forró nyári napok és a minőségi szórakozás több ezer rajongója számára.

A Svijany sörök teljes választéka, sörfagylalt, kóstolóversenyek, ajándéktárgyak, csábító specialitások, kiváló zene és még sok más - itt mindent megtalál, de a legfontosabb a találkozás a barátokkal egy jó korsó Svijany sör mellett.



INFORMÁCIÓK  
A SVIJANY-I SÖRÜNNEPRŐL





# ÉRTÉKESÍTÉS SÖRGYÁRI ÁRAKON



A sörvászték a sörgyár területén található szaküzletben vásárolható meg. Az üzletben sörös tematikájú üvegtermékek, ruházati cikkek, ajándék- és promóciós cikkek, valamint sörtermékek teljes választéka kapható. Érdeklődés esetén ajándékcsomagok rendelésére is lehetőséget kínálunk. A Svijany sör kiválasztásában képzett személyzet áll a vásárlók rendelkezésére.

Örömmel várjuk a személyes találkozást!

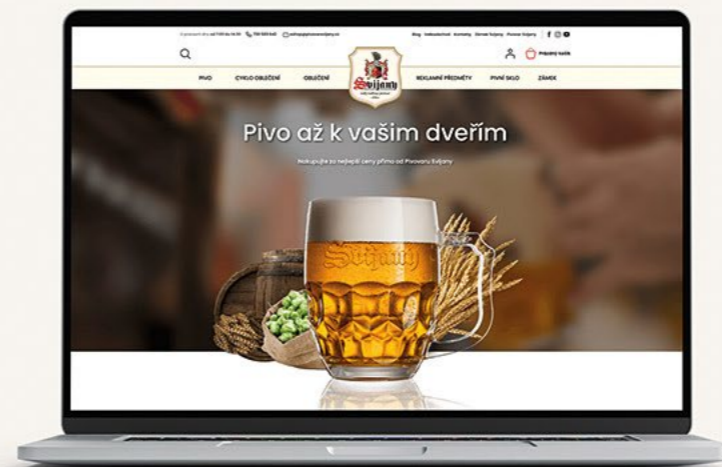


INFORMÁCIÓK  
A VÁLLALATI  
SZAKÜZLETRŐL

# E-SHOP

Természetesen a sörgyár termékinálatát e-shopunkban is megvásárolhatja.

Az e-shopban nemcsak a sörök teljes választékát találja meg, hanem ruházati cikkeket, kerékpáros mezeket és számos más egyéb promóciós és ajándéktárgyat is. A sört mindig frissen, rendelésre palackozzuk. Ezen kívül 15 literes hordókat is házhoz tudunk szállítani, így könnyedén rendelhet akár otthonról is. Megrendelését átveheti a Svijany-i szaküzletben vagy a libereci kiadóponton is.



SVIJANY-I  
E-SHOP





# SPORT

Sörgárunkban sok a sportoló, ezért aktívan támogatjuk a különböző sportcsapatokat. A sörgár mezeit bárki viselheti, azok megvásárolhatók mind az e-shopban, mind a cég szaküzleteiben.

A libereci Svijany-i aréna a TJ Bílí Tygři Liberec junior csapata, valamint egy korcsolyaiskola és a nagyközönség korcsolyapályájaként szolgál.

Márkanagykövetünk a kitűnő válogatott cselgáncsozó Lukáš Krpálek, 2016. és 2020. évi kétszeres olimpiai bajnok.

A Svijany logó más sporteseményeken is megtalálható, például kerékpárversenyeken, jégkorong, labdarúgó, röplabda, bowling és floorball mérkőzéseken és rendezvényeken.

Megtiszteltetés számunkra, hogy számos kisebb regionális sportegyesületet, önkéntes tűzoltó- és vadászegyletet támogathatunk.



# EXPORT ÉS A SVIJANY KÜLFÖLDÖN

A Svijany sörgyár jelenleg évi össztermelésének mintegy 12%-át exportálja, és úgy véljük, hogy ez a szám tovább nő majd. A legnagyobb külföldi eladások a szomszédos Szlovákiába irányulnak, ahová az összes export mintegy 90%-át kerül. Az elmúlt évek folyamatos értékesítési növekedését saját értékesítési partnerhálózatunknak és a helyi fogyasztók kiváló sörünk iránti érdeklődésének köszönhetjük!

A Svijany sörök teljes választékával megrakott teherautók nap mint nap lépik át Csehország határait. Az egyéb exportpiacok elsősorban a szomszédos országok, a legnagyobb potenciált Lengyelországban látjuk, ahol az elmúlt években sikerült megdupláznunk az eladott sör mennyiségét - különösen a hordós és a palackozott sörökét. A Svijany sört rendszeresen exportáljuk Magyarországra és Bulgáriába, a nyári szezonban pedig Horvátországba is. Söreink fokozatosan népszerűvé váltak az olasz, francia és skandináv vásárlók körében is!

# SVIJANY SÖRGYÁRLÁTOGATÁS

A Svijany sörgyár a nagyközönség számára privát sörgyárlátogatásokat szervez. Látogasson el hozzánk Ön is, és tekintse meg, hogyan készítjük hagyományos módon söreinket. Fedezze fel a hagyományos sörgyártás titkait Svijanyban, tekintse meg az összes gyártási folyamatot, és kóstolja meg a szüretlen sört közvetlenül az ászokoló tartályból. A körülbelül 60 perces túra során a sörgyár legérdekesebb részeivel ismerteti meg Önt tárlatvezetőnk. A kirándulás előzetes egyeztetés alapján angol és német nyelven is igénybe vezető.

✉ [EXKURZE@PIVOVARSVIJANY.CZ](mailto:EXKURZE@PIVOVARSVIJANY.CZ)



SVIJANY SÖRGYÁR  
LÁTOGATÁS





**Svijany 450**  
VILÁGOS PRÉMIUM LAGER

Alkoholtartalom: 4,6 %  
Keserűség szint 42 IBU  
PREMIUM  
Szín: 13 EBC



**Svijanská Desítka 10 %**  
VILÁGOS CSAPOLT SÖR

Alkoholtartalom: 4,0 %  
Keserűség szint 31 IBU  
EPM, ered. kivonat: 10,2 % töm. (w/w)  
Szín: 10 EBC



**Svijanský Máz 11 %**  
VILÁGOS LAGER

Alkoholtartalom: 4,8 %  
Keserűség szint 34 IBU  
EPM, ered. kivonat: 11,2 % töm. (w/w)  
Szín: 11 EBC



**Svijanský Rytíř 12 %**  
VILÁGOS LAGER

Alkoholtartalom: 5,0 %  
Keserűség szint 45 IBU  
EPM, ered. kivonat: 12,2 % töm. (w/w)  
Szín: 16 EBC



**Šlik**  
VILÁGOS PRÉMIUM LAGER

Alkoholtartalom: 4,4 %  
Keserűség szint 31 IBU  
EPM, ered. kivonat: 11,2 % töm. (w/w)  
Szín: 12,5 EBC



**Svijanský Kvasničák 13 %**  
SZÜRETTLEN ERŐS SÖR

Alkoholtartalom: 6,0 %  
Keserűség szint 39 IBU  
EPM, ered. kivonat: 13,1 % töm. (w/w)  
Szín: 14 EBC



**Svijanský fanda 11 %**  
VÁGOTT SZÜRETTLEN LAGER

Alkoholtartalom: 4,8 %  
Keserűség szint 33 IBU  
EPM, ered. kivonat: 11,2 % töm. (w/w)  
Szín: 30 EBC



**Zámek 11 %**  
RING LAGER

Alkoholtartalom: 4,8 %  
Keserűség szint 33 IBU  
EPM, ered. kivonat: 11,2 % töm. (w/w)  
Szín: 11 EBC



**Svijanský Kníže 13 %**  
ERŐS VILÁGOS SÖR

Alkoholtartalom: 5,6 %  
Keserűség szint 42 IBU  
EPM, ered. kivonat: 3,2 % töm. (w/w)  
Szín: 13 EBC



**Svijanská Kněžna 13 %**  
ERŐS BARNA SÖR

Alkoholtartalom: 5,2 %  
Keserűség szint 33 IBU  
EPM, ered. kivonat: 13,2 % töm. (w/w)  
Szín: 85 EBC



**Svijanský Baron 15 %**  
ERŐS VILÁGOS SÖR

Alkoholtartalom: 6,5 %  
Keserűség szint 46 IBU  
EPM, ered. kivonat: 15,2 % töm. (w/w)  
Szín: 15 EBC



**DUX**  
ERŐS VILÁGOS SÖR

Alkoholtartalom: 5,5 %  
Keserűség szint 38 IBU  
EPM, ered. kivonat: 13,2 % töm. (w/w)  
Szín: 21 EBC



**Weizen 12 %**  
VILÁGOS BÚZASÖR

Alkoholtartalom: 5,0 %  
Pasztőrözött  
Szüretlen  
Szín: 14 EBC



**Svijanela**  
ORIGINAL LIMO

Ízesítés: Narancs, Kóla, Szőlő, Málna  
Alkoholtartalom: 0,0 %  
Mesterséges színezőanyagok nélkül  
Természetes nyersanyagok



**Svijany 20**  
ERŐS VILÁGOS SÖR

Alkoholtartalom: 10 %  
Keserűség szint 46 IBU  
EPM, ered. kivonat: 20 % töm. (w/w)  
Szín: 20 EBC

**Sör egyenesen a pincéből**  
VILÁGOS LAGER

Alkoholtartalom: 4,9 %  
Keserűség szint 30 IBU  
EPM, ered. kivonat: 12,2 % töm. (w/w)  
Szín: 12 EBC





**PIVOVAR SVIJANY, a.s.,** Svijany 25, 463 46 Svijany

**Tel:** +420 481 770 700 | **E-mail:** pivovar@pivovarsvijany.cz

---

**WWW.PIVOVARSVIJANY.CZ | ESHOP.PIVOVARSVIJANY.CZ**

---

**f** [www.facebook.com/svijany](http://www.facebook.com/svijany) | [www.facebook.com/svijanskysladek](http://www.facebook.com/svijanskysladek)

**@** [www.instagram.com/pivovarsvijany](http://www.instagram.com/pivovarsvijany)

