

Univerzita Karlova v Praze
Přírodovědecká fakulta
katedra sociální geografie a regionálního rozvoje

Michal Ulrich

Pivovarnictví v Česku s důrazem na transformační období

Diplomová práce



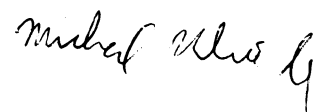
Praha 2006

Vedoucí diplomové práce: RNDr. Vít Jančák, Ph.D.

Prohlašuji, že jsem práci vykonal samostatně s použitím uvedené literatury.

V Praze, 4. 5. 2006

Michal Ulrich

Handwritten signature of Michal Ulrich in cursive script.

Na tomto místě bych chtěl poděkovat především RNDr. Vítu Jančákovi, Ph.D. za cenné rady a připomínky, které mně v průběhu zpracování diplomové práce poskytl.

Dále bych chtěl poděkovat ing. Petru Brynychovi z VÚPS a všem respondentům, se kterými jsem uskutečnil řízené rozhovory, za ochotu se kterou se mně věnovali a za pomoc, kterou mně poskytli.

Konečně musím poděkovat mé rodině a mé přítelkyni za trpělivost a podporu v průběhu zpracování diplomové práce.

Práce vznikla v rámci řešení grantového projektu GAČR č. 562/02/D142 „Regionální dopady transformace českého zemědělství ve fázi integrace ČR do EU.“

Dej Bůh štěstí

Obsah

1. Úvod	9
2. Použitá literatura, metodika a teoretická východiska	11
2.1 Přehled a diskuse použité literatury	11
2.2 Hypotézy, použité metody a zdroje dat	17
2.3 Teoretické zarámování práce – model agrokomplexu	20
3. Analýza pivovarnictví	23
3.1 Výroba piva, druhy piva, konzumace piva	23
3.2 Historie pivovarství v Česku	27
3.2.1 Vývoj pivovarství do první světové války	27
3.2.2 Vývoj od konce první světové války do konce druhé světové války	30
3.2.3 Vývoj v letech 1945 – 1989	33
3.3 Vývoj pěstování surovin pro výrobu piva	35
3.3.1 Vývoj pěstování sladovnického ječmene a sladovnického průmyslu	35
3.3.2 Vývoj pěstování chmele	38
3.4 Pěstování sladovnického ječmene	40
3.5 Chmelařství	46
3.6 Potravinářský průmysl a výroba nápojů	51
3.7 Pivovarský a sladařský průmysl Česka v období transformace	53
3.7.1 Změny vlastnických vztahů – restituce a transformace	53
3.7.2 Vstup zahraničního kapitálu do českého pivovarského a sladovnického průmyslu	57
3.7.3 Změny výrobní základny a výroby pivovarského průmyslu	61
3.7.4 Ceny a zdanění piva, dodávky na trh a zahraniční obchod	65
3.7.5 Změny výrobní základny a výroby sladovnického průmyslu	67
3.7.6 Restaurační minipivovary	69
3.7.7 Územní rozmístění pivovarského a sladovnického průmyslu	69
4. Vlastní výzkum	74
4.1 Teoretická východiska a metodika terénního výzkumu	74
4.1.1 Zdůvodnění terénního výzkumu	74
4.1.2 Metodika terénního výzkumu	75
4.1.3 Průběh terénního výzkumu	77
4.1.4 Zkoumané podniky	79
4.2 Výsledky a závěry terénního výzkumu	81
4.2.1 Výsledky terénního výzkumu	81
4.2.2 Závěry terénního výzkumu	91
5. Syntéza poznatků a problémy českého pivovarnictví	94
5.1 Pivovarnický agrokomplex	94
5.2 Problémy českého pivovarnictví	99
Závěr	102
Literatura	106
Datové , internetové a ostatní zdroje	109
Přílohy	110

Seznam obrázků

Obrázek 1: Zkoumané téma v rámci ostatních disciplín	11
Obrázek 2: Regionální rozdíly ve spotřebě piva na obyvatele v Česku v roce 1985	27
Obrázek 3: Vývoj pivovarnictví v českých zemích v letech 1918 – 1939	31
Obrázek 4: Vývoj pivovarnictví v Česku v letech 1950 – 1990	34
Obrázek 5: Osevní plochy a produkce jarního ječmene v Česku ve vybraných letech	38
Obrázek 6: Plochy a produkce chmele v Česku ve vybraných letech	40
Obrázek 7: Vývoj ploch a produkce ječmene v Česku v letech 1993 - 2004	41
Obrázek 8: Produkce a plocha jarního ječmene podle krajů v roce 2004	42
Obrázek 9: Výnosy a produkce ječmene v roce 2004	43
Obrázek 10: Vývoj ploch a produkce chmele v Česku v letech 1990 – 2004	47
Obrázek 11: Podíl výroby piva a sladu na potravinářském průmyslu a výrobě nápojů podle přidané hodnoty v roce 2004	52
Obrázek 12: Vývoj pivovarského průmyslu v Česku v letech 1990 – 2004	61
Obrázek 13: Koncentrace v českém pivovarském průmyslu v transformaci	64
Obrázek 14: Výroba sladu v Česku v letech 1990 – 2004	68
Obrázek 15: Změny rozmístění pivovarského průmyslu v letech 1993 – 2004	71
Obrázek 16: Územní rozmístění pivovarského průmyslu podle pracovníků v roce 2004	72
Obrázek 17: Územní rozmístění sladovnického průmyslu v roce 2004	73
Obrázek 18: Vývoj cen surovin pro výrobu piva v transformaci	95

Seznam tabulek

Tabulka 1: Výstav pivovarů v Česku podle druhů a barvy v roce 2004	26
Tabulka 2: Přejít pivovarů v českých zemích ke spodnímu kvašení	29
Tabulka 3: Vývoj počtu a výstavu pivovarů v Čechách od konce 15. st. do roku 1920	30
Tabulka 4: Vývoj pivovarnictví v českých zemích v letech 1939 - 1945	32
Tabulka 5: Vývoj sladovnického průmyslu v Česku v letech 1946 – 1990	37
Tabulka 6: Srovnání chmelařských oblastí v roce 2004	48
Tabulka 7: Výsledky privatizace pivovarského průmyslu v Česku v polovině roku 1992	56
Tabulka 8: Právní formy podniků v pivovarském průmyslu v Česku na konci roku 1992	56
Tabulka 9: Nejvýznamnější vstupy zahraničního kapitálu do českého pivovarského průmyslu	57
Tabulka 10: Postavení nejvýznamnějších společností českého pivovarského průmyslu v letech 1994 a 2004	59
Tabulka 11: Pivovary zrušené v Česku po roce 1990	62
Tabulka 12: Pivovary s největším nárůstem výstavu v letech 1990 – 2000	63
Tabulka 13: Vývoj územního rozmístění českého pivovarského a sladovnického průmyslu	70

Seznam použitých zkratk

VÚPS.....	Výzkumný ústav pivovarský a sladařský
ČSPS.....	Český svaz pivovarů a sladoven
MPO.....	Ministerstvo průmyslu a obchodu České republiky
MZe.....	Ministerstvo zemědělství České republiky
ČSÚ.....	Český statistický úřad
OKEČ.....	Odvětvová klasifikace ekonomických činností
RVHP.....	Rada vzájemné hospodářské pomoci
JZD.....	Jednotné zemědělské družstvo
EU.....	Evropská unie
OSN.....	Organizace spojených národů
IPB.....	Investiční a poštovní banka
DPH.....	Daň z přidané hodnoty

Abstract

The thesis aims to analyze changes of czech brewing industry in period of transition. It also focuses on evaluation of relationships between breweries and hop and malt suppliers and refers to significant problems (challenges) which must be solved by czech brewing industry. The analysis is based on field research, study of literature and statistic datas. The qualitative research consisted in interviewing the representatives of breweries and malt-houses. A small gastronomical brewery (Brewery U Fleků), a brewery owned by czech capital (Brewery Polička), a brewery owned by foreign capital (Brewery Jihlava) and a big brewery (Budějovický Budvar) are among the breweries that have participated in the research.

There are several geographers who have analyzed relevant questions of czech brewing industry, but none of them focused on broad connections (agrocomplex) and relationship between breweries and malt and hope suppliers. As czech brewing industry has a high degree of inertia, it is important to research its history and to use historical geography methods. During the period of transition economic and technological features of czech brewing industry were significantly changed. Transformation of ownership relations and penetrating of foreign investments were the most significant changes. However, the most important foreign capital investments (SAB Miller, InBev) are among the last to arrive into the market. Changes in a spatial distribution are less significant (compared to the changes aforesaid). The period of transition also brought similar changes into czech malt industry. Relationships between breweries and suppliers were considerably changed, partly because of their deformation during socialism. At present malting barley and hop suppliers are facing a lot of problems.

1. Úvod

Mnoho z nás si určitě někdy zkusilo položit otázku, čím je naše země v cizině proslavená. Každého by pravděpodobně napadlo více věcí, ale několik tradičních českých artiklů by zajisté při této otázce napadlo většinu z nás. Jedním z nich je i pivo, které bývá někdy označováno za český národní nápoj. Naše pivo vždy vynikalo vysokou kvalitou a vynikajícími chuťovými vlastnostmi, které ho proslavily i v cizině. Typické české pivo je světlé, žluté až zlatožluté barvy, silně chmelené a díky vysokému obsahu kysličníku uhličitého i silně pěnové. Není náhodou, že mnohé značky piva ve světě používají pro označení takovýchto prvotřídních ležáků slova Pilsner či Pilsener, která jsou odvozena od Plzně. V jiném českém městě, v Českých Budějovicích, se nachází pivovar, který je vedle svého piva známý i právními spory s americkým gigantem Anheuser. Ani nejnovější vývoj na světovém trhu s pivem, ani vstup Česka do EU nic nemění na faktu, že pivovarnictví zůstane nadále jednou z nejvýznamnějších složek českého potravinářského průmyslu.

Proces výroby piva je poměrně zdlouhavá a náročná záležitost. Pivovarský průmysl musí vycházet ze tří základních surovin. První z nich je slad, o kterém se často říká, že dává pivu duši či že je tělem piva. Druhou významnou surovinou, která dává pivu jeho pověstnou hořkost, je chmel. V produkci těchto surovin patřilo Česko (případně bývalé Československo) vždy ke světové špičce a to nejen z hlediska kvantity, ale především kvality. Hanácké a staročeské ječmeny, případně česká odrůda chmele Žatecký poloraný červeňák, byly vždy synonymem nejlepší kvality a stejně jako české pivo se nesmazatelně zapsaly do podvědomí sládků a odborníků v pivovarském průmyslu. Poslední surovinou k přípravě piva, na kterou nesmíme zapomínat, je voda.

Pivovarský průmysl můžeme studovat z celé řady pohledů. Významné jsou zejména práce ekonomů, kteří mohou vidět pivovarský průmysl jak v širších souvislostech vývoje ekonomiky, tak i ve specifickém postavení aktuálního vývoje trhu s nápoji, marketingových odborníků (neboť v současné době je ještě větším uměním než vyrobit umění prodat) nebo techniků (protože pro studium pivovarského průmyslu je potřeba znát alespoň základy technologie výroby piva). Vědou, která může mít při studiu vybraných problémů pivovarského průmyslu významnou roli je však i geografie, především díky své komplexnosti. Její přínos vedle sledování změn prostorového rozmístění spočívá také v zjišťování souvislostí mezi jednotlivými částmi pivovarnictví.

Hlavní cíle této práce jsou tři. Prvním a výhradně geografickým z nich je analýza změn v prostorovém rozmístění pivovarů a sladoven v období transformace a

podmiňujících faktorů těchto změn. Druhým, a v řadě ohledů nejdůležitějším cílem, je komplexní pohled na výrobu piva, tzn. zasazení pivovarského průmyslu do souvislostí agrokomplexu a sledování změn v jeho územním uspořádání. Podrobně proto bude popsáno už pěstování komodit pro výrobu piva, sladovnického ječmene a chmele. Teprve poté bude věnována pozornost současnému pivovarskému a sladovnickému průmyslu. V rámci této části je cílem důraz na analýzu souvislostí mezi etapami výroby piva a na soubor vnějších faktorů, které pivovarnictví ovlivňují. Třetím cílem, který bude řešen především na konci práce, budou nejvýznamnější problémy českého pivovarnictví a možnosti jejich řešení.

Práce je strukturována do šesti hlavních kapitol, z nichž některé jsou dále členěny na subkapitoly. Po úvodu s představením cílů a odborné terminologie následuje kapitola, ve které je představena a diskutována použitá literatura a jsou rozebrány metodologická a teoretická východiska. Součástí této kapitoly je i představení hypotéz. Třetí kapitola, která je nejobsáhlejší, se věnuje analýze pivovarnictví na základě dostupných dat a literatury. Po stručné subkapitole o výrobě piva následuje analýza vývoje pivovarnictví a analýza jeho jednotlivých částí v transformačním období. Čtvrtou kapitolu představuje vlastní výzkum, který byl proveden formou řízených rozhovorů. Pátá kapitola má dvě subkapitoly. Vedle syntézy získaných poznatků v první z nich se ve druhé přesouvá pozornost k naplnění třetího cíle, tedy k analýze nejvýznamnějších problémů českého pivovarnictví. V závěru jsou zdůrazněny nejdůležitější zjištěné výsledky.

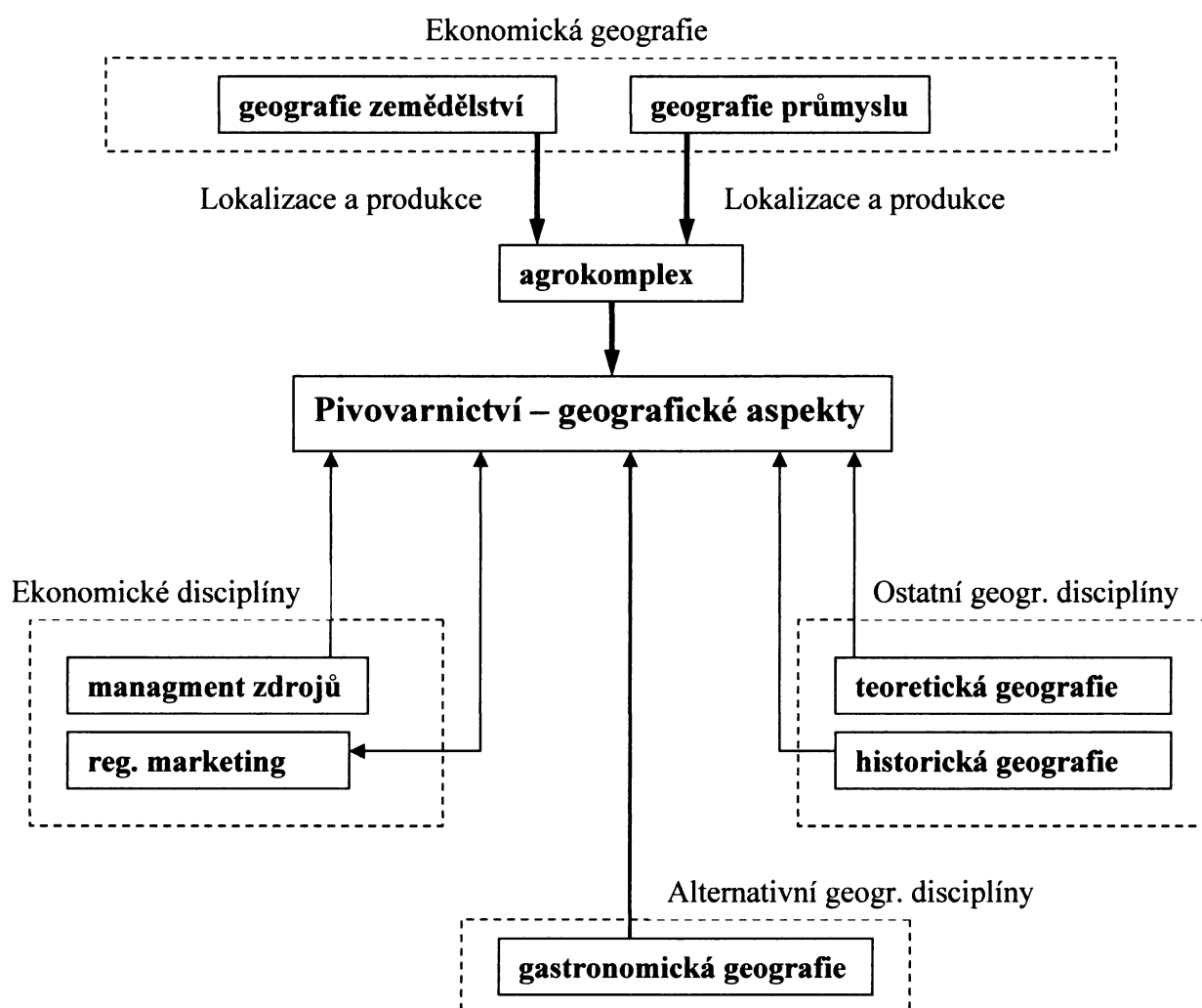
Už na tomto místě je potřeba ujasnit terminologii používanou v práci. Pojmem pivovarský průmysl (synonymum pivovarství) se rozumí pouze samotná výroba piva. Vyrobena produkce je v pivovarském průmyslu označována termínem výstav. Pod pojem pivovarnictví jsou vedle samotné výroby piva počítána i všechna související odvětví a pěstování zemědělských komodit potřebných k výrobě piva (chmel, sladovnický ječmen). Pokud je řeč o sladovnickém průmyslu (synonymum sladovnictví), myslí se tím pouze samotná výroba sladu. Terminologie v problematice, kterou se zabývá tato práce, je však nejednotná. Z tohoto důvodu je možné v jiných dílech narazit i na jiné termíny.

2. Použitá literatura, metodika a teoretická východiska

2.1 Přehled a diskuse použité literatury

K zpracování této práce bylo potřeba nastudovat literaturu z více oborů. Základní přehled o zasazení zkoumaného tématu do rámce ostatních geografických i jiných oborů nám podává obrázek 1.

Obrázek 1: Zkoumané téma v rámci ostatních disciplín



Použitou literaturu je možné rozdělit na čtyři skupiny. První skupina, která je nejmenší, ale přesto velmi důležitá, zahrnuje obecnou literaturu o transformačním období. Do druhé skupiny patří literatura věnující se geografii zemědělství a geografická i odborná literatura zabývající se pěstováním chmele a sladovnického ječmene. Na rozhraní mezi

druhou a třetí skupinou je literatura, věnující se různým aspektům agrokomplexu. Do třetí skupiny je zařazena literatura zabývající se geografii průmyslu a geografická i odborná literatura věnující se pivovarskému průmyslu. Konečně ve čtvrté skupině je literatura, kterou není možné zařadit do žádné z předchozích skupin. Příkladem jsou práce věnující se tzv. gastronomické geografii.

Obdobím, na které se tato práce nejvíce zaměřuje, je období transformace. Toto období, které zásadním způsobem proměnilo českou společnost, začalo po roce 1989. Transformaci můžeme označit za vícedimenzionální proces a problém. Z tohoto důvodu také vzniklo o transformaci nepřehledné množství prací, z nichž většina však akcentuje pouze určité dimenze. Důležité jsou zejména práce ekonomické, které popisují různé aspekty změny hospodářského systému z centrálně plánované ekonomiky na tržní ekonomiku. Velmi dobré teoretické zarámování transformace podává Sojka (1999). V celé řadě ohledů alternativní přístup vůči obecně přijímaným tezím nabízí Mlčoch (2000). Na tomto místě je důležité si uvědomit, že zároveň s transformací zažíváme také přechod od industriálního hospodářství k postindustriální ekonomice (Kopačka 1996). Pro výzkum v oblasti geografie znamenala transformace jednak obrácení pozornosti k geografickým aspektům transformace jednotlivých dimenzí společnosti a zejména zaměření na změny v samotné geografické organizaci společnosti (Hampl 2005).

Jednou z disciplín, ze kterých tato práce vychází, je geografie zemědělství. Geografie zemědělství zaujímá místo mezi ostatními disciplínami ekonomické geografie, která obecněji patří do socioekonomické sféry geografie. Výzkum v oblasti geografie zemědělství je možno v prostředí české (případně československé) geografické školy hodnotit jako přínosný. Na tomto místě je také zapotřebí zmínit vliv, který na českou geografii zemědělství měla polská škola geografie zemědělství. Ta je i v současnosti na velmi vysoké úrovni a produkuje velmi kvalitní díla (např. Falkowski, Kostrowicki 2001).

Základní literaturu při studiu geografie zemědělství představují skripta, kterých je však relativně málo. Jeden z nejvýznamnějších představitelů české školy geografie zemědělství Bičík je mimo jiné autorem skript o geografii zemědělství (1982), ve kterých uvádí několikastránkový přehled pramenů a literatury. Dalším autorem skript o geografii zemědělství je Věžník (1989). Geografie zemědělství Česka je také tématem skript Götze a Novotné (1996). V těchto skriptech jsou velmi důkladně rozebrány zejména metodologické záležitosti. Vedle skript jsou pro studium geografie zemědělství důležité i ostatní materiály (výzkumné zprávy, odborné články). Bičík (2005) je rovněž autorem významné práce, která se věnuje použitým metodám a vývoji geografie zemědělství. Velmi dobrý přehled

metod a přístupů používaných ve výzkumu v geografii zemědělství zejména v období transformace podává Jančák (2003). Územní diferenciaci zemědělství, a to především v období transformace, se věnují např. Jančák a Götz (1997), Jančák (1997) či Bičík a Götz (1996). Autory studií mikroregionálních dopadů transformace zemědělství v modelových územích jsou např. Zeman (2000) či Podestát (2003). Velmi cenným podkladem pro tuto práci je obecný rozbor agrokompexu Spišského úvalu (1990 a 1991). Při studiu geografie zemědělství může být užitečným podkladem i každoročně vydávaná studie ministerstva zemědělství, tzv. „Zelená zpráva.“ Dalšími podklady jsou různé výzkumné zprávy a časopisy (např. Zemědělec).

Ve výše zmíněných dílech, zejména v novějších z nich, je zmiňováno několik významných trendů, se kterými však tato práce operuje málo. Za prvé často dochází k propojení geografie zemědělství s problematikou venkova, především osídlení a rozvoje (Jančák 1997). Syntézu těchto výzkumných témat představuje tzv. rurální geografie, která se snaží o relativně komplexní výzkum venkovského prostoru. Zemědělství v tomto pojetí představuje pouze jednu z mnoha aktivit v celém venkovském prostoru (Pacione cit. in Jančák 2003). Druhý trend představuje zájem výzkumníků působících v oboru geografie zemědělství o tvorbu a údržbu krajiny. Ve vyspělých zemích se hlavní funkcí zemědělství místo funkce produkční stává funkce ekologická a funkce údržby krajiny. Tím se vytvářejí podmínky pro ekologické (alternativní) zemědělství. S ekologickým zemědělstvím souvisí řada problémů, které přitahují pozornost výzkumníků. Tomuto jevu v Česku se věnuje např. Mašková (2002). Krajinnotvorná funkce zemědělství je dána jeho plošným charakterem (naproti tomu průmysl má charakter bodový). Ekologická funkce je aktuální i v českém zemědělství, které bylo před rokem 1989 velmi předimenzováno a proto musela být v procesu transformace jeho produkční funkce zredukována (Götz 1994; Bičík, Jančák 2001). Obecně je možné konstatovat, že zemědělství Česka by mělo vyrábět pouze tolik produktů, kolik je potřeba k zásobování domácího trhu. Pro export jsou vhodné pouze výrobky, které jsou na zahraničních trzích konkurenceschopné. V zásadě se jedná o dva typy produktů. Prvním typem jsou zemědělské produkty vyráběné s nízkými náklady, tedy výrobky, schopné konkurovat cenou. Těchto výrobků však české zemědělství produkuje (a vůbec je schopné produkovat) velmi málo. Druhým typem jsou výrobky, které jsou již na zahraničních trzích zavedené, tedy výrobky, které patří k našim tradičním exportním komoditám. Tento typ konkurence je tedy založen především na osvědčené kvalitě. Mezi typické představitele druhé skupiny je možno zařadit chmel, sladovnický ječmen, slad či pivo.

Při studiu pivovarnického agrokomplexu je důležité studovat i literaturu o jednotlivých komoditách, kterou můžeme rozdělit na geografickou a odbornou (zemědělskou). O současných problémech českého chmelařství z geografického pohledu se ve své práci rozepisuje Ševčenkova (2004). V její práci jsou však podle mého názoru nedostatečně rozebrány možnosti řešení těchto problémů. Dalším geografem, který se věnoval chmelařství, byl Svoboda (2003). České chmelařské oblasti porovnával s nejdůležitější německou oblastí Hallertau a rovněž poukázal na mnohá specifika a problémy, se kterými se musí české chmelařství vyrovnat. Zajímavě zvolené téma však poněkud degraduje horší úroveň zpracování. Vyčerpávající přehled o chmelařství především z technického úhlu pohledu podávají ve své učebnici Horejsek a Zich (1990). Ministerstvo zemědělství každoročně vydává situační a výhledovou zprávu Chmel – pivo, která vedle základních údajů o produkci v předchozím roce obsahuje i komentáře odborníků.

Aktuálními problémy ve výrobě sladovnického ječmene a v sladovnictví se zabývá sborník prací editovaný Lekešem (2000). V tomto sborníku se objevily příspěvky k mnoha aspektům pěstování této významné obiloviny a proto umožňuje podívat se na danou problematiku z více úhlů pohledu. Především technickým záležitostem pěstování a zpracování sladovnického ječmene se věnují Polák, Váňová a Onderka (1998). Ministerstvo zemědělství vydává každý rok situační a výhledovou zprávu Obiloviny, Výzkumný ústav pivovarský a sladařský zase Ječmenářskou ročenku se základními odborně komentovanými údaji.

Také geografie průmyslu, která tvoří druhé základní východisko této práce, je součástí ekonomické geografie. Mezi její hlavní výzkumná témata patří změny průmyslu, jeho struktury a rozmístění. Při tom by měl být kladen důraz na systémový přístup. Velmi důležitým tématem geografie průmyslu je vztah průmyslové výroby a regionálního rozvoje (Hayter 1997). K objasnění těchto vztahů byly vymyšleny různé teorie, z nichž některé přesahují problematiku průmyslové výroby a na obecnější úrovni hodnotí problematiku jako je mobilita kapitálu či prostorová dělba práce. Pro geografii průmyslu, která je stále komplexnější, je typické velmi široké spektrum použitých metod. To je dáno zejména tím, že stojí před výzvami reagovat na pronikavé změny, které ve světové ekonomice a průmyslu probíhají. Tyto pronikavé změny v odvětvovém a oborovém pojetí se vyznačují mimořádnou dynamikou a tudíž je i vývoj geografie průmyslu velmi rychlý. Proto jsou také práce staršího data pojednávající obecně o geografii průmyslu i o dílčích tématech dnes již překonané a neaktuální. Základní literaturou při studiu geografie průmyslu by

měla být skripta. Skript, věnujících se výhradně geografii průmyslu, však vzniklo v Česku (případně Československu) relativně málo, příkladem mohou být skripta Krajíčka (1982). Proto je potřeba vycházet především ze zahraniční literatury (např. Hayter 1997) a z diplomových prací, výzkumných zpráv či odborných článků. Autorem řady významných prací z geografie průmyslu je Kopačka (1994, 1996), který často zasazuje průmysl do širších souvislostí vývoje národního hospodářství.

Obsáhlejších regionálních prací z geografie českého zpracovatelského průmyslu či přímo potravinářského průmyslu je také velmi málo. Většinou se jedná pouze o dílčí kapitoly v skriptech věnovaných regionální geografii Česka. Příkladem jsou skripta Mištery (1999).

Velmi dobře zpracované jsou odborné analýzy vydávané každoročně Ministerstvem průmyslu a obchodu (např. Panorama českého průmyslu). Z těchto analýz je vždy jedna část věnována OKEČ 15 (výrobě potravin a nápojů). Cenným podkladovým materiálem je i studie Panorama potravinářského průmyslu, která je každoročně vypracována pod gescí odboru potravinářské výroby Ministerstva zemědělství Výzkumným ústavem zemědělské ekonomiky.

Podobně jako zemědělství prodělal i český průmysl v období transformace změny zásadního charakteru. Obecně bychom mohli tyto změny charakterizovat jako přechod od extenzivních metod k intenzivním a od kvantity ke kvalitě (např. Kopačka 1994). S rozpadem trhů bývalé RVHP ztratil průmysl požadavky na extenzivní rozvoj a byl vystaven tvrdým konkurenčním tlakům. Nejvíce postižen byl spotřební průmysl (výroba spotřebního zboží), který narazil na silnou konkurenci levného zboží z nově industrializovaných a rozvojových zemí. Transformace a restrukturalizace těch odvětví, která zůstala, byl nesmírně obtížný proces spojený s velkými finančními i společenskými výdaji (např. Čadil 2005). Potravinářský průmysl si však dokázal pozici udržet.

Přímo českému pivovarskému průmyslu se věnuje více autorů, mezi kterými nechybí ani geografové. V jejich případě se jedná výhradně o diplomové práce, zpracované kromě PřF UK v Praze (Rác 1995, Sirotková 1997) rovněž na PřF MU v Brně (Kovařík 2003) či na Technické univerzitě v Liberci (Novák 2005). Každá z těchto prací hodnotí dané téma z poněkud jiné perspektivy. Hodnocení, které by mělo být pro geografy typické, tzn. zasazení pivovarského průmyslu do širších souvislostí agrokompexu, je však buď velmi povrchní, nebo zcela chybí.

Práce Ráce (1995) má deskriptivní charakter. Kriticky je na této práci potřeba hodnotit zejména nedostatek vědeckého přístupu, práce je spíše populárně naučnou.

Věnuje se především obecné charakteristice pivovarského průmyslu v Česku včetně zasazení do souvislostí vývoje tohoto odvětví v cizině. Hodnoceny jsou i změny v počátečním období transformace. Tato práce se také věnuje změnám v územním rozmístění pivovarů a sladoven, ale chybí pojetí těchto změn v širších souvislostech. Další práci, která se věnuje přímo českému pivovarství a která je podle mého názoru přínosnější než první zmíněná, vypracoval Kovařík (2003). Jeho práce se zabývá geografickými a zejména ekonomickými aspekty transformace českého pivovarství. Velmi dobře, někdy dokonce až zbytečně podrobně, je v této práci rozpracována historie českého pivovarství ve 20. století jako východisko transformace. Při studiu transformace se autor zamýšlí nad hlavními faktory, které měly vliv na změny pivovarství. Rovněž mezinárodním souvislostem je věnována náležitá pozornost. Jako drobný nedostatek je možné vidět skutečnost, že autor poněkud lépe nepromyslel a nerozpracoval analýzu SWOT. Dalším geografem, který se věnoval českému pivovarnictví, byl Novák (2005). Jeho rozsáhlá práce je spíše deskriptivní, chybí větší důraz na analytickou část včetně vyvození nových poznatků. V této práci je zajímavě zpracován vlastní terénní výzkum, avšak s použitou metodikou tohoto výzkumu by se dalo polemizovat. Ocenit je však třeba skutečnost, že autor se věnuje poměrně zasvěceně i dopadům pivovarského průmyslu na životní prostředí a otázce odpadů v pivovarnictví. Rovněž v práci Sirotkové (1997) je použit dobrý terénní výzkum. Autorka zpracovává trh piva z pohledu regionálního marketingu, což je téma, které leží na rozhraní mezi geografii a ekonomikou.

Velmi zajímavou a v řadě ohledů i přínosnou práci zpracoval Zahradník (1997), který zkoumal výrobu a spotřebu piva v hlavním městě Praze. Jeho práci je však spíše než jako geografickou nutné hodnotit jako ekonomickou. V této práci jsou použity metody statistické analýzy, z nichž některé je možné označit jako složité. Při interpretaci zjištěných výsledků však autor není dostatečně kritický a zapomíná na skutečnost, že řadu faktorů, z nichž některé mohou být klíčové, nelze pomocí statistické analýzy odhalit. Pro kritiku všech výše zmíněných prací může být společným jmenovatelem nedostatek důrazu na změny vlastnických vztahů v transformaci a na zasazení vývoje do globálních trendů v tomto odvětví.

V české literatuře existuje celá řada titulů věnujících se pivovarnictví z hlediska technického. Za první vědecké práce z tohoto oboru jsou často pokládány práce Chodounského (1905), ze kterých se dodnes vychází při studiu historie pivovarnictví. Jednou z nejobsáhlejších prací je kniha Hlaváčka a Lhotského (1972), z novějších titulů je to např. kniha Kosaře a Procházky (2000). Značným rozsahem vyniká kniha Basařové a

Hlaváčka (1999), která se dotýká téměř všech aspektů českého pivovarnictví, i když každého s jinou podrobností. Tato kniha leží na pomezí mezi pracemi vědeckými a populárně naučnými. Velmi významnou osobností výzkumu v oblasti pivovarnictví a autorem řady odborných prací je Kratochvíle. Kvalitně je zpracována zejména jeho kniha věnující se historii pivovarnictví Česka ve 20. století (2005). V tomto díle je čtenář seznámen s vývojem pivovarnictví prostřednictvím analýzy technologických, ekonomických, i jiných podmínek v jednotlivých etapách minulého století.

V odborné literatuře, například ve výše zmíněné práci Kratochvíleho (2005) je často zmiňována výroba sladu společně s výrobou piva a mluví se např. o pivovarsko-sladařském průmyslu. Naproti tomu propojení výroby piva s pěstováním a zpracováním chmele je v dílech odborníků podstatně vzácnější. Jedinou výjimku v tomto směru představuje situační zpráva vydávaná MZe (Chmel – pivo). Z těchto skutečností tedy vyplývá, že teoreticky mezi sladovnictvím a pivovarstvím existuje větší provázanost než mezi pivovarstvím a chmelařstvím.

V poslední době se především ve Francii prosazuje jeden z alternativních směrů geografie, tzv. gastronomická geografie (*géographie gastronomique*), která se zabývá výzkumem prostorového rozložení preferencí jednotlivých pokrmů, případně i nápojů. Je však třeba poznamenat, že v současnosti se jedná spíše o populárně-naučnou záležitost. Jako příklad je možné uvést práci Noëla (2003). Někteří francouzští geografové zkoumají regionální gastronomické průvodce (např. průvodce ze známé řady Michelin) a dokazují, že se jedná o díla s prvky geografie. Formování tohoto alternativního geografického směru je nutné zasadit do rámce zvýšeného zájmu geografů o kulturní aspekty v posledních letech. Pokud by tedy výzkumníci v rámci tohoto směru prováděli hlubší analýzy, měli by vycházet především z tzv. kulturní geografie.

2.2 Hypotézy, použité metody a zdroje dat

K dosažení cílů zmíněných v úvodu používá tato práce v zásadě tři metody. Nejprve jsou pomocí rozboru výše nastíněné literatury a pomocí analýzy dat ověřovány jednoduché hypotézy, které byly formulovány na základě aplikace obecných geografických i jiných (především ekonomických) poznatků na danou problematiku. Je však nutné konstatovat, že tyto hypotézy by ve většině klasických přírodních věd nebyly za hypotézy považovány. Po prvotním, částečném ověření jednoduchých hypotéz jsou v této práci nové

poznatky formulovány na základě výsledků terénního šetření. Z epistemologického hlediska se tedy jedná o induktivní závěry. Terénní výzkum, který je možné označit za kvalitativní, byl proveden formou řízených rozhovorů s respondenty z vybraných pivovarů a sladoven. Metodika terénního výzkumu je podrobně popsána v kapitole 4.1.2.

Základním hodnoceným obdobím je, jak bylo výše uvedeno, období transformace. Toto období přineslo hluboké změny v celé řadě oblastí, především v hospodářství i v organizaci společnosti (Hampl 2001). První z jednoduchých hypotéz, které tato práce zkoumá, předpokládá, že změny ekonomického systému v transformaci způsobily změny strukturálních charakteristik pivovarského a sladovnického průmyslu, ale měly pouze malý vliv na územní rozmístění těchto odvětví a to zejména z důvodu jejich značné inercie. Druhá předložená hypotéza souvisí s první a vychází z předpokladu, že na počátku transformace je tržní prostředí nestabilní a významní zahraniční investoři přicházejí až po určité fázi konsolidace. Při aplikaci tohoto předpokladu na pivovarský průmysl předpokládá druhá hypotéza vztah mezi stupněm pokročilosti transformace a typem (významem) zahraničních společností vstupujících do českého pivovarského průmyslu. Konečně poslední předložená hypotéza předpokládá, že v transformaci došlo ke změnám dříve nepřírozeně deformovaných vztahů mezi pivovarským průmyslem a producenty surovin pro výrobu piva. Tato změna vztahů měla podle předložené hypotézy horší důsledky pro producenty surovin, neboť v některých pivovarech ztratili odběratele a hůře se prosazovali na světových trzích.

Datových zdrojů je využito několik. Za prvé pro základní orientaci jsou to statistická data ČSÚ. Data o základních charakteristikách zemědělské produkce jsou dostačující, avšak data o průmyslu v Česku představují velké problémy. Jedním z největších problémů je skutečnost, že chybí objektivní údaje o struktuře zaměstnanosti podle dílčích odvětví průmyslu. Dalším datovým zdrojem jsou odborné organizace Český svaz pivovarů a sladoven (ČSPS) a především Výzkumný ústav pivovarský a sladařský (VÚPS), které publikují i údaje o jednotlivých pivovarech. Při analýze těchto dat se hodnotí pouze průmyslové pivovary sledované VÚPS, tzn. že z hodnocení jsou vyloučeny restaurační minipivovary, o kterých je stručná zmínka v kapitole 3.7.6. Jako datový zdroj je potřeba jmenovat i MPO a MZe. Poměrně značná část výše uvedených dat je publikována s určitým zpožděním. To je také důvod, proč v práci všude neuvádím údaje za rok 2004. K analýze dat jsou využity jednoduché metody deskriptivní statistiky.

Při zkoumání zemědělské prvovýroby se obvykle vychází z několika základních ekonomických ukazatelů. Vzhledem k tomu, že má zemědělská výroba významný územní rozměr, můžeme řadu těchto ukazatelů označit za „geografické.“ Nejčastěji sledovanými ukazateli jsou rozloha, produkce a hektarové výnosy sledované plodiny, které jsou někdy doplněny dalšími ukazateli.

Při zkoumání průmyslové produkce jsou hlavními zkoumanými ukazateli velikost, případně struktura produkce a pracovních sil. V potravinářském průmyslu a ve výrobě nápojů jsme schopni na rozdíl od jiných průmyslových odvětví poměrně dobře sledovat i lokalizaci a její změny. To je dáno zejména tím, že výroba nápojů není v porovnání s jinými průmyslovými odvětvími technologicky příliš náročná a je tedy možné alespoň částečně sledovat, jak a kde finální výrobek vzniká. Zároveň je však potřeba poznamenat, že teorie lokalizace průmyslu se pro pivovarský průmysl příliš nehodí, neboť lokalizace pivovarů je ovlivněna především inercií.

Jak již bylo naznačeno, je velmi důležitým aspektem geografie zemědělství i geografie průmyslu historický přístup, který je pro studium pivovarnictví v širších souvislostech zvláště důležitý. Pomocí historického (vývojového) přístupu můžeme nejen analyzovat dosavadní vývoj a odhalit jeho zákonitosti, ale u odvětví s dlouhou tradicí a velkou mírou inercie (což pivovarnictví je) můžeme, či dokonce musíme dosavadní vývoj vidět jako významný činitel prostorového rozmístění. Pivovarství je navíc jedno z typických hospodářských odvětví, na kterém lze dobře dokumentovat vliv všech významných etap ekonomické politiky na rozvoj průmyslu v Česku v minulém století (Sirotková 1997). Při používání historického přístupu většinou rozčleníme časovou osu na několik základních období, které se vyznačují důležitými společnými znaky. Vývoj pivovarnictví ve vzdálenější minulosti je v této práci zmíněn pouze stručně, přičemž důraz je kladen na zhodnocení vývoje v daném období, na nejdůležitější události a pokud je to možné i na geografické aspekty. Období časově bližší, tj. období socialistické a částečně i meziválečné jsou analyzována podrobněji a využita ke komparaci i v dalších částech práce. Případně zájemce o hlubší studium historických a historickogeografických aspektů je třeba odkázat na příslušnou literaturu (např. Basařová, Hlaváček 1999; Kratochvíle 2005).

2.3 Teoretické zarámování práce – model agrokomplexu

Základními surovinami k výrobě piva jsou sladovnický ječmen a chmel, jejichž produkce patří do zemědělské prvovýroby. Zemědělská prvovýroba se obvykle definuje jako základní produkce plodin a chov hospodářského zvířectva (např. Jančák 2003). Podle této definice je tedy zemědělskou prvovýrobou pouze samotné pěstování sladovnického ječmene, případně chmele, nikoliv však jeho další zpracování. Je však oprávněné tvrdit, že další zpracování produktů zemědělské prvovýroby je s ní velmi úzce provázáno. Pro zpracovatelské podniky jsou limitním faktorem dodávky produktů zemědělské prvovýroby, ale i zemědělská výroba je velmi silně závislá na stavu zpracovatelského (potravinářského) průmyslu a poptávce, kterou zpracovatelský průmysl generuje. Proto se často pro tento integrální celek používá termín agrokomplex, který v sobě často zahrnuje i faktory ovlivňující zemědělskou prvovýrobu, a to její strukturu i objem. Příkladem významných faktorů je zajišťování výroby stroji, službami či chemickými přípravky (Spišiak 1991). Stručnou, avšak výstižnou definici agrokomplexu podává Spišiak: „Na reprodukční vertikále potravin a dalších produktů zemědělské prvovýroby se (...) podílí soustava různorodých ekonomických a geografických jednotek. Tato soustava postupně nabývá integrovanou podobu, kterou označujeme jako agrokomplex (resp. zemědělsko-průmyslový komplex)“ (Spišiak 1990, s. 401). Podobná pojetí se hojně vyskytovala i ve studiích vzniklých před rokem 1989. Například Mištera (1985, s. 219) tvrdí, že „spolupráce a koordinace zemědělské výroby a potravinářského průmyslu vytváří počátky vazeb agropotravinářského komplexu.“ V jeho pojetí však postrádáme zdůraznění obousměrnosti faktorů. Rovněž v práci Solnařové a Hrubého (1967) je poukázáno na vzájemné vztahy při výrobě potravin. Tato práce jde ještě dále a propojuje v ekonomickém pojetí sféru výroby potravin i s jejich oběhem a spotřebou. Můžeme tvrdit, že tato práce byla v době svého vzniku průkopnickou z hlediska celé řady témat, avšak téma agrokomplexu zde nebylo klíčové. V Jeníčkové (1984) práci o soběstačnosti ve výrobě potravin je použit termín zemědělskopotravinářský komplex. V Naučném slovníku ekonomiky zemědělství (1986) je potravinový komplex definován jako „základní subsystém národohospodářského zemědělskoprámyslového komplexu.“ Podle této definice potravinový komplex zahrnuje výrobu výrobních prostředků pro odvětví potravinového komplexu, zemědělství a rybolov, potravinový průmysl, přípravu kádrů pro potravinový komplex a vědeckovýzkumné instituce odvětví potravinového komplexu. Práci hodnotících agrokomplex přímo v konkrétním regionu vzniklo v prostředí české geografické školy velmi málo. Výjimkou

je v tomto směru pouze práce Pytlíčka (1983), který hodnotí agrokomples v regionu střední Moravy (vymezena okresy Olomouc, Prostějov, Přerov a Kroměříž). Tato práce je však především díky značné deskriptivnosti podle mého názoru na nízké úrovni.

Z výše uvedených definic je zřejmé jejich ideologické podbarvení a používání termínů socialistických ekonomů. Přesto je možné konstatovat, že tyto teoretické modely je nutné v současnosti brát v úvahu. Po roce 1989 se totiž této problematice odborníci z české (případně československé školy) většinou přestali věnovat. Výjimku představují výše citované práce Spišiaka z počátku 90. let. Rovněž v zahraniční literatuře je teoretickým modelům agrokomplesu věnováno relativně málo pozornosti. Většinou jsou pouze zmíněny v dílech, která jsou primárně zaměřena na jiné téma (např. Cocklin, Blunden, Moran 1997).

Jedním z východisek této diplomové práce je koncept agrokomplesu, který je ilustrován na českém pivovarnictví. Do agrokomplesu je však zahrnut pouze primér a sekundér, tedy produkce zemědělských komodit a její zpracování potravinářským průmyslem, v Spišiakově (1990) pojetí agrokomplesu sféra II a podsféry IIIa a IIIb. Terciér, tedy distribuce výrobku zákazníkovi a případně i konzumace, je zmíněn pouze okrajově. Této části pivovarnického agrokomplesu (dá-li se v této souvislosti vůbec o agrokomplesu hovořit) byla totiž už částečně věnována pozornost v jiných dílech (např. Kovařík 2003, Sirotková 1997). Pojetí agrokomplesu akcentuje komplexní pohled na danou problematiku, který je pro geografii typický. K jeho detailnějšímu studiu je však třeba znát alespoň základy technologie výroby piva, aby bylo možné hodnotit některé faktory. Proto za touto kapitolou následuje stručná kapitola o procesu výroby piva. Studium agrokomplesu na pivovarnictví je v řadě ohledů nový přístup, neboť geografové studovali agrokomples až doposud především teoreticky. Geografických prací aplikujících teoretická východiska agrokomplesu na konkrétní odvětví je proti tomu velmi málo. Pivovarský agrokomples je zkoumán v procesu transformace, kdy dochází k jeho podstatným proměnám. Klíčové jsou zejména změny vlastnických vztahů jak u producentů surovin, ale zejména v samotném pivovarském průmyslu.

Z výše uvedených skutečností můžeme vyvozovat, že ve vyspělých průmyslových zemích vede vývoj zemědělství k propojení zemědělské výroby a některých průmyslových odvětví, zejména potravinářského průmyslu. Tato přímá návaznost je v zásadě dvojího typu (Mištera 1985). Za prvé se jedná o návaznost v ekonomickém slova smyslu, tedy především o vztahy materiální, které můžeme vyjádřit např. modelem vnějších úspor. Druhý typ návaznosti je návaznost v územních vztazích, tedy pojetí blízké geografii.

Studium ekonomické dimenze agrokomplexu umožňuje sledovat vztahy mezi zemědělstvím a nerovnostmi v expanzi kapitálu, což je téma, které je i pro rurální geografy a geografy věnující se geografii zemědělství velmi důležité (Cloke 1989). Při tom je potřeba zaměřit se na rozdíly mezi mechanismy a procesy, které působí na jednotlivých řádovostních úrovních.

3. Analýza pivovarnictví

3.1 Výroba piva, druhy piva, konzumace piva

Základ každého piva tvoří slad. Slad se vyrábí ze speciálních druhů ječmene, někdy se používají i jiné obiloviny, především sladovnická pšenice. Ovšem i pšeničná piva vedle sladu z pšenice obsahují klasický ječmenový slad. Pšeničné pivo je definováno jako pivo vyrobené s podílem extraktu pšeničného sladu vyšším než jedna třetina hmotnosti celkového extraktu (Cibulka 2003). Tato piva jsou poměrně populární např. v Nizozemsku či Belgii, ovšem u nás tvoří pouze nepatrný zlomek produkce, ačkoliv tomu tak nebylo vždy. Jako naprostá rarita se vyskytuje i slad z jiných obilovin.

Sladovací proces je rozdělen do třech fází: máčení, klíčení a sušení. Důkladně očištěný ječmen se máčí ve speciálních nádobách s měkkou vodou dva až tři dny. Poté následuje klíčení, při kterém je ječmen rozprostřen ve vrstvách (10 – 15 cm) a zpravidla se několikrát převrací. Poté se slad suší v sušárně na sítích. Doba a teplota sušení (a částečně i máčení a klíčení) rozhoduje o tom, zda výsledkem bude slad světlý, nazývaný též český nebo plzeňský či tmavý, často nazývaný mnichovský (viz rámeček 1).

Rámeček 1: Tmavé (černé) a světlé pivo

Základní rozdíl mezi tmavým a světlým sladem (a tedy mezi tmavým a světlým pivem) je v době a teplotě máčení, klíčení a sušení. Světlý slad se vyrábí z ječmene s nižším obsahem bílkovin a většinou se máčí kratší dobu. Klíčení probíhá kratší dobu (150 hodin) a při nižší teplotě (14 – 19 °C). Slad se suší při teplotě 30 – 35 °C 1 den. Ke konci sušení se teplota zvyšuje na 80 °C. Tmavé slady jsou z ječmene bohatšího na bílkoviny a déle máčeného. Klíčení probíhá při teplotě 18 – 22 °C po dobu 150 – 200 hodin, sušení při teplotě 60 °C asi 2 dny. Ke konci sušení se teplota zvyšuje na 105 °C. Na rozhraní mezi tmavým a světlým pivem je tzv. řezané pivo, které se připravuje řezáním (smíšením) tmavého a světlého sladu.

Mezi českými konzumenty je podstatně populárnější světlé pivo. Tmavé pivo, které bývá také často označováno jako černé, se spíše pije při slavnostnějších příležitostech.

Zdroj: upraveno podle Cibulky (2003) a Kosaře, Procházky (2000)

Dalším procesem je rmutování a vaření. Vaření probíhá v nádobě s vodou a se sladovým šrotem. Po vaření následuje oddělení tuhé součásti sladu (mláta). Poté se přidá chmel, který dodá pivu jeho charakteristickou hořkost a vše se zahřívá asi 1,5 hodiny, aby

se dosáhlo vyextrahování chmelu a zahuštění mladiny. Když je vaření ukončeno, mladina se procedí a ochladí. Poté se přidávají tzv. várečné kvasnice, které jsou hlavním činitelem fermentace. Kvašení trvá v závislosti na teplotě 6 až 10 dnů a kvasné nádoby musí být v chladném místě, které se tradičně nazývá spilka. Podle způsobu kvašení rozlišujeme piva svrchně a spodně kvašená. Toto dělení piv je většinou považováno za základní. Svrchní kvašení probíhá při vyšší teplotě a je proto značně rychlejší. Při spodním kvašení, které probíhá při nižších teplotách a je pomalejší, se kvasnice usazují na dně nádoby. Odtud tedy název piva spodně kvašená. Poté, co se usadí kvasinky, se pivo stáčí a je dokvašováno. Doba dokvašení trvá v průměru několik týdnů, s použitím moderních technologií i pouhý jeden týden (Kosař, Procházka 2000). Po dokvašení probíhající většinou ve sklepích se pivo stáčí. Dlouhodobá skladovatelnost je však problematická a proto se piva ještě různými způsoby upravují. Mnoho odborníků však o pasterizaci (která zabíjí mikroorganismy působením vysokých teplot) tvrdí, že zásadním způsobem znehodnocuje kvalitu piva. Proto se někdy vyrábí i piva nepasterizovaná, která však mají krátkou trvanlivost.

Při výčtu surovin k výrobě piva se často zapomíná na vodu, přestože ta představuje významný lokalizační faktor pro pivovary i sladovny a má značný vliv i na kvalitu. Pivovary a sladovny patří k podnikům s nejvyšší specifickou spotřebou vody v potravinářském průmyslu. Na výrobu 100 kg sladu je podle technologického postupu a vyspělosti technologického zařízení potřeba 10 – 15 hl vody, na výrobu 1 hl piva je zapotřebí 12 – 15 hl vody (Novák 2005). V pivovare se podle využití rozlišují tři druhy vody: pitná, užitková a provozní. Voda je podle podmínek odebírána buď z veřejné vodovodní sítě nebo z místních zdrojů spodních, pramenitých či povrchových (po úpravě) vod. V Česku je spodní voda většinou dobré kvality. Proslulá je zejména artézská voda z okolí Plzně, která se díky své nízké tvrdosti znamenitě hodí pro výrobu plzeňského typu piva.

Pivo můžeme dělit podle výroby sladu na černé a světlé a podle způsobu kvašení na svrchně kvašené a spodně kvašené. Mezi českými konzumenty mají v preferencích velmi výraznou převahu piva světlá a spodně kvašená, což se pochopitelně odráží i v produkci pivovarů (viz i tabulka 1). Ovšem pivo můžeme dělit i podle dalších hledisek. Některá dělení však nemají oficiální status. V Česku je vedle barvy nejčastěji používaným kritériem dělení stupňovitost piva (viz rámeček 2).

Rámeček 2: Stupňovitost piva

Hlavním třídícím znakem piva v Česku je stupňovitost, která je hlavním faktorem stanovení pivní daně a ceny. Stupňovitost se určuje podle obsahu extraktu (sušiny) v mladině. Podle stupňovitosti rozeznáváme:

- piva výčepní (obyčejná), která mají stupňovitost 9,5 ° – 10,49 °
- ležáky, které mají stupňovitost 10,5 ° – 12,49 °
- piva speciální, která mají stupňovitost více než 12,5 °

Piva slabší než 9,5 ° jsou méněcenná a vaří se většinou pouze ve výjimečných dobách (např. při válečném hospodářství). Piva silnější než 12,5 ° jsou záležitostí vybraných pivovarů a vaří se většinou jako slavnostní piva.

Zdroj: Kosář, Procházka (2000)

Při analýze produkce českých pivovarů (viz tabulka 1) zjišťujeme, že vycházejí s poptávkou spotřebitelů, u nichž je nejoblíbenější kategorií výčepní pivo, které je levnější a dá se pít každodenně. Celkově došlo v období transformace k velmi výraznému růstu výčepních piv na úkor ležáků. Jejich produkce představuje asi třetinu produkce pivovarů a po výrazném propadu na začátku transformace mírně roste. Nejrychleji roste produkce ostatních piv (především nealkoholických), ale přesto je jejich podíl na trhu podle objemu výroby stále velmi malý. Podle počtu značek však na tom jsou ostatní piva (především speciální a svrchně kvašená) podstatně lépe. Pro restaurační minipivovary je dokonce výroba těchto piv téměř nutností, protože se potřebují odlišit od pivovarů průmyslových. Velké pivovary zase chtějí zaujmout zákazníka, což se jim může povést právě pomocí těchto značek, a díky tomu může poté stoupnout odbyt jejich hlavních značek („vlajkových lodí“).

Z hlediska obalů v Česku převažují sudy, ze kterých se pivo stáčí v gastronomických zařízeních, a lahve. Každá z těchto kategorií představuje necelých 50 % celkového výstavu, z čehož vyplývá, že ostatní kategorie jsou téměř zanedbatelné. Za zmínku stojí pouze plechovky s přibližně 3 %. Bamforth (2003) upozorňuje na veliké náklady na obaly a tvrdí, že v západoevropských zemích tvoří cena láhve, potisku a přepravky 50 % celkové ceny, kterou spotřebitel zaplatí. U plechovkového piva je náklad na obal dokonce 70 % ceny. Z tohoto pohledu se jeví jako velmi dobrý systém vratných lahví, který funguje v Česku. Vratné lahve je samozřejmě nutné vymývat, ale náklady na vymytí jedné lahve jsou v průměru pouze 10 haléřů (Novák 2005). Při kalkulaci, že láhev se během své životnosti použije v průměru 30x, vychází náklady na jednu 0,5l láhev asi

20 halěrů (Novák 2005). Tento systém je příznivý nejen po ekonomické stránce, ale i ekologické, protože nevzniká prakticky žádný odpad.

Tabulka 1: Výstav pivovarů v Česku podle druhů a barvy v roce 2004

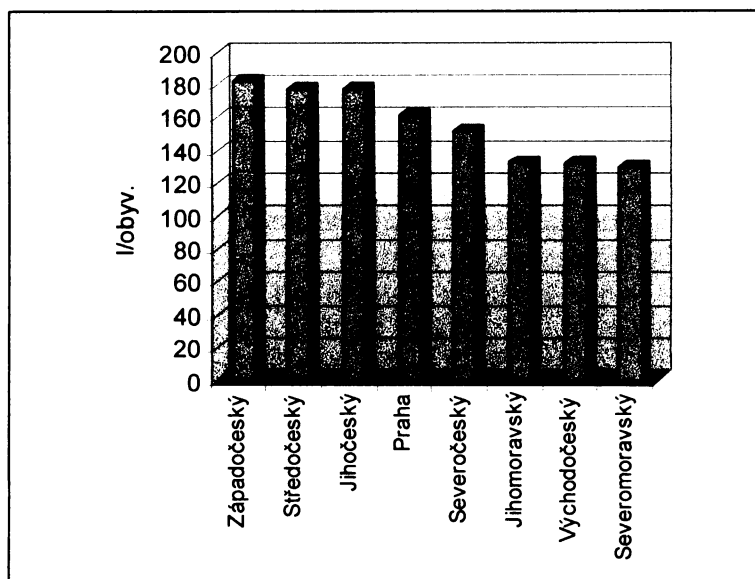
Druh	Výstav (tis. hl)	Podíl na celk. výstavu (%)	Z toho na export	Podíl exportu (%)
Spodně kvašené	18 752,1	100	2 637,9	14,1
Lehká piva	375,2	2	67,8	18,1
Piva se sníž. obsahem cukru	22,8	0,1	0	0
Výčepní piva	11 494,9	61,3	550,2	4,8
Ležáky	6 456,3	34,4	1 922,7	29,8
Speciální piva	196,7	1,1	62,9	32
Nealkoholická piva	202,3	1,1	32,7	16,2
Ochucená piva	3,9	0	1,6	41
Svrchně kvašené	1,1	0	0,3	27,3
Barva				
Světlé	18 238,6	97,3	2 433,1	13,3
Tmavé a polotmavé	510,6	2,7	205	40,1
Řezané	4	0	0,1	2,5

Zdroj: VÚPS

Česko je se svou spotřebou piva na obyvatele v čele světového žebříčku. Spotřeba piva dosahuje asi 160 litrů na obyvatele za rok a v posledních letech stagnuje (mírné výchyly můžeme přičíst např. povětrnostním vlivům). V rámci Česka však můžeme identifikovat regionální rozdíly, které dokumentuje i odborná literatura. Například podle Kovaříka (2003) mají spotřebu piva výrazně nad průměrem západní oblasti Česka (např. Plzeňsko), výrazně podprůměrná je naopak jižní Morava, reprezentovaná např. Hodonínkem. Poslední data o regionální spotřebě piva na úrovni bývalých krajů pocházejí z roku 1985 (viz obrázek 2).

Oproti Česku spotřeba piva ve většině zemí EU vykazuje spíše klesající tendence. V Německu, které je ve spotřebě piva na obyvatele na třetím místě (v posledních letech bylo předstiženo Irskem), došlo po sjednocení k růstu spotřeby piva, poté však začala spotřeba klesat, byť nikterak výrazně. V této zemi však také existují výrazné regionální rozdíly. Celosvětově však dochází k nárůstu spotřeby piva. Makroregionem s nejvyšším nárůstem je východní a jihovýchodní Asie.

Obrázek 2: Regionální rozdíly ve spotřebě piva na obyvatele v Česku v roce 1985



Zdroj: Kratochvíle (2005)

3.2 Historie pivovarství v Česku

3.2.1 Vývoj pivovarství do první světové války

O počátcích vaření piva se zachovaly pouze velmi omezené doklady. Mnoho věcí zůstává pouze v oblasti domněnek (viz rámeček 3).

Počátky vaření piva v českých zemích spadají až na přelom prvního a druhého tisíciletí. Zpočátku se pivo vařilo především pro vlastní potřebu ze sladu, který byl dodáván sladovníky. Postupem času se však vaření piva stává významnou ekonomickou činností, o kterou se vedle měst a církve postupně začala intenzivně zajímat i šlechta. Ve středověku se nejvíce vyráběly čtyři druhy piv: svrchně kvašená piva bílá (vařená původně z pšeničného, později z ječného sladu), spodně kvašená piva popenežní (obvykle se vařila v chladných měsících), silná piva (s názvy např. kozel či samec) a slabá piva (patoky), která byla určena pro čeládku.

Rámeček 3: Nejstarší doklady o vaření piva

Kdo začal vařit pivo jako první, dnes spolehlivě nevíme. Před vlastním pátráním po prvních výrobcích piva je důležité si položit otázku, co vůbec budeme za pivo považovat. V nádobách z mladší doby kamenné byly nalezeny zbytky jakéhosi obilného rmutu. Vznik prvního předchůdce piva však nebyl cíleným vynálezem, ale dílem náhody. Situaci si můžeme představit asi tak, že do nádoby s obilím náhodně napršelo a poté v ní byl objeven zkvašený nápoj. Často se za kolébku piva považuje Mezopotámie. V letech 3000 až 2800 př. n. l. vařili Sumerové obilný kvašený nápoj kaš a později podobný nápoj s názvem šikrum připravovali Babyloňané. Základem piva byl chléb, který se rozlámal a nechal zkvasit. Pivo bylo trojího druhu: černé, červené a husté. Podle mnohých pramenů tvořilo pivo základní potravinu také ve starém Egyptě. V žádném případě se však u těchto civilizací nejednalo o pivo v pravém slova smyslu, neboť k jeho výrobě nebyla používána jedna ze základních surovin, chmel. Staré antické civilizace sice znaly pivo, avšak častěji konzumované byly jiné nápoje. K ochucování piva a k dodání hořkosti se používaly různé byliny, např. jalovec, šalvěj, pelyněk, zázvor či anýz.

V dalších obdobích se pivo rozšířilo u ostatních evropských národů. V prostoru dnešního Česka znali technologii výroby piva Keltové i Germáni. Velmi populární bylo u Slovanů, kteří již dodávali pivo jeho charakteristickou hořkost chmelem.

Zdroj: Basařová, Hlaváček (1999), Cibulka (2003)

Konec feudalismu a začátek kapitalistického systému znamená novou fázi ve vývoji společnosti. Rovněž v pivovarství představuje toto období zásadní zlom. Pivovarství se mění z řemeslné výroby na výrobu průmyslovou. Velmi rychle stoupá spotřeba piva a zásadně se pod vlivem nových vynálezů i rozvoje dopravy proměňuje technologie výroby. Velikou zásluhu na těchto proměnách mají i čeští odborníci, z nichž nejslavnější je zřejmě F. O. Poupě. Později se o další zásadní změny v zavádění nových technologií zasloužil K. N. Balling.

Mění se ale i spotřebitelský vkus. Až do první poloviny 19. století převládala v českých zemích výroba svrchně kvašených piv (viz i kapitola 3.1). Ve větší míře začal vařit spodně kvašené pivo až v roce 1840 sládek Vojtěch Wanka v pražském pivovaru U Primasů. Veliký vliv na rozšíření spodně kvašeného piva u nás (viz tabulka 2) měla jeho obliba v sousedním Bavorsku. Technologie výroby spodně kvašených piv sice dříve nebyla neznámá, ale tato piva se vařila pouze v nepatrném množství (např. v 15. století to byla výše zmíněná piva zvaná samec či popeněžní). Jednalo se tedy nikoliv o difúzi technologie, jako spíše o difúzi spotřebitelského vkusu. Pro rozšíření obliby spodně kvašeného piva však bylo zásadní založení Měšťanského pivovaru v Plzni (později

nazýván Prazdroj) roku 1842. Tento pivovar vyráběl výhradně spodně kvašené pivo. Díky svým chuťovým charakteristikám si toto pivo pozoruhodně rychle získalo oblibu doma i v zahraničí. Posledním pivovarem, který vařil svrchně kvašené pivo až do roku 1884, byl pivovar v Krupce (Basařová, Hlaváček 1999).

Ve druhé polovině 19. století se pivovarství definitivně stává klasickým průmyslovým podnikáním. Nově vzniklé pivovary jsou moderně vybavené a schopné vyrábět ve velkém. Pod tlakem konkurence těchto pivovarů zanikají pivovary menší se staršími technologiemi. V této době jsou již česká piva proslulá i v zahraničí.

Tabulka 2: Přechod pivovarů v českých zemích ke spodnímu kvašení

Rok	Počet pivovarů	Z toho se sp. kvašením	%
1841	1 052	17	1,6
1864	1 026	311	30,3
1869	988	706	71,5
1874	918	898	97,8
1884	927	925	99,8

Zdroj: upraveno podle Chodounský (1905), Basařová, Hlaváček (1999)

Výše nastíněný vývoj pokračuje až do konce 19. st. a na počátku století dvacátého, tj. až do první světové války. V této době se konkurenční boj pivovarů ještě vyostřuje a některé pivovary používají prostředky, které jsou dnes omezené či dokonce zakázané (dumpingové ceny). Zároveň se mění majetková struktura pivovarů a dominovat začínají pivovary v soukromém vlastnictví. Z geografického hlediska se v rámci Rakousko-Uherska rozhodující část pivovarské výroby koncentrovala do českých zemí, kde se vyrábělo přes polovinu objemu piva z rakouské části říše (Kratochvíle 2005).

Shrnutí ekonomických charakteristik výše uvedeného vývoje svým způsobem představuje tabulka 3, která podává zejména základní přehled koncentračních tendencí vyvolaných přeměnou pivovarství na průmyslový obor.

První světová válka znamenala velmi významný negativní zásah do českého pivovarnictví po všech stránkách. Vedle objemu výroby, exportu, či technického stavu pivovarů utrpěla zejména kvalita piva. Vzhledem k velikému nedostatku sladovnického ječmene musely pivovary používat různé náhražky, např. bramborový škrob, škrobový sirup, med, čirok, proso či pýr ve formě řezanky. Chmele byl naopak vzhledem k velmi omezeným možnostem exportu dostatek. Vařila se piva velmi slabá, na konci války často

dokonce dvoustupňová. Pivovary a jejich technologie byly také vážně poškozeny rekvizicemi (Kratochvíle 2005).

Tabulka 3: Vývoj počtu a výstavu pivovarů v Čechách od konce 15. st. do roku 1920

Rok	Počet pivovarů	Výstav piva (tis. hl)
konec 15. st.	-	(4 000)*
počátek 17. st.	3 000*	-
1712	1 294	1 334
1835	1 087	1 966
1850	1 057	2 427
1870	968	3 729
1890	748	6 116
1910	571 (694)	9 857 (12 413)
1915	472 (570)	5 142 (6 638)
1918	445 (548)	(3359)
1920	(562)	(5413)

Poznámka: * odhad, (...) údaj za české země

Zdroj: Statistická ročenka království českého I. a Brettschneider cit. in Basařová, Hlaváček (1999), Kovařík (2003), Kratochvíle (2005)

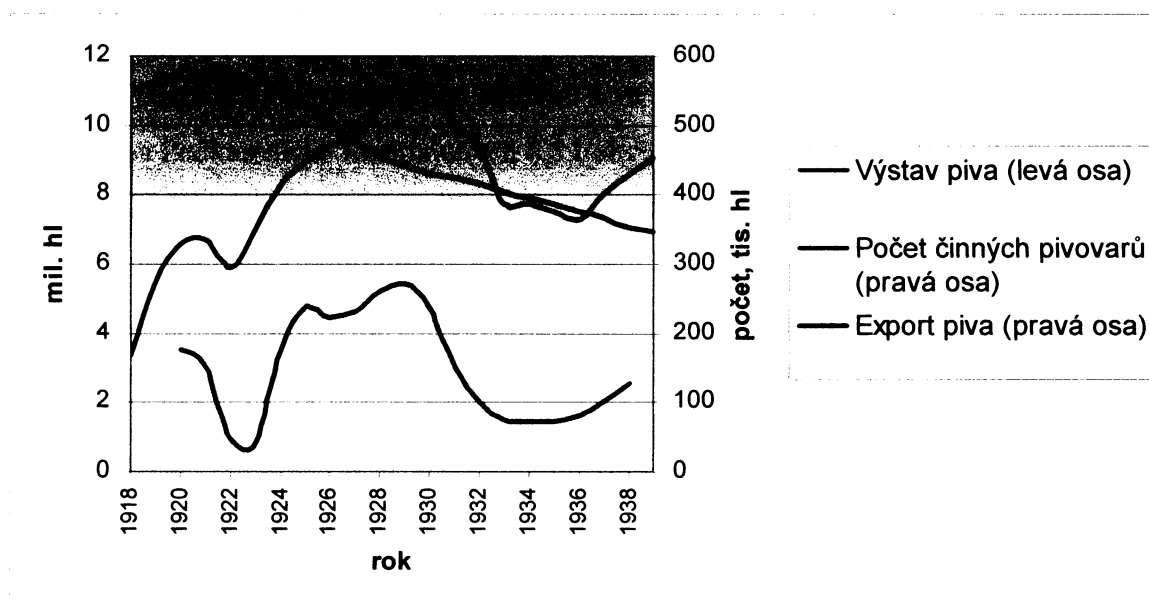
3.2.2 Vývoj od konce první světové války do konce druhé světové války

Po první světové válce byl v důsledku válečných událostí i nové politické mapy světa český průmysl ve velmi obtížné situaci, což pochopitelně platilo i pro pivovarství. Krize byla dále umocněna celou řadou faktorů, z nichž je potřeba vyzdvihnout zvýšení cen a nízkou koupěschopnost obyvatel. Na nepříznivou situaci pochopitelně řada spotřebitelů reagovala domácí výrobou piva, která se rozšířila především v jižních a středních částech republiky (Kratochvíle 2005), tedy v tradičních zemědělských regionech. Výsledkem bylo, že výroba v hospodářském období 1918/1919 dosahovala pouze necelých 26 % nejvyšší výroby roku 1911 (Basařová, Hlaváček 1999).

V prvních letech po vzniku republiky byla výroba piva regulována (např. v letech 1919 – 1921 bylo povoleno vařit pouze piva 4,5° – 6,5°), ale postupně byla tato omezení odstraňována. Období 1918 – 1921 je tedy možné označit jako státní vázané hospodářství (Krofta cit. in Kratochvíle 2005), od roku 1922 již nastává volná soutěž. Pro české pivovarství nastává v této době opět prosperita a výstav piva se začíná zvyšovat. Současně s tím pokračuje koncentrace výroby, zahájená již koncem 19. století. Až do roku 1922 se sice počet činných pivovarů mírně zvyšoval, to však bylo způsobeno obnovením provozu

v pivovarech odstavených během války. Nové pivovary se už v období po první světové válce vůbec nestaví, jedinou výjimku představuje pivovar v Jirkově u Chomutova. Výstav piva se po válce pochopitelně prudce zvyšoval, později se tempo růstu zpomalilo. Začátkem třicátých let dochází vlivem hospodářské krize k poklesu (viz obrázek 3). Proti důsledkům této krize se pivovary bránily tzv. Kontingentní smlouvou z roku 1935, která však měla během krátké doby existence pouze omezenou platnost.

Obrázek 3: Vývoj pivovarnictví v českých zemích v letech 1918 – 1939



Zdroj: Kratochvíle (2005)

Poznámky: 1918 – 1920 sledován objem studené mladiny, 1938 – 1939 včetně odstoupených území, údaje za export v letech 1918 – 1919 a 1939 nejsou k dispozici

Z hlediska velikostní struktury pivovarů se rozhodující část výroby soustředila do středních, později částečně i do velkých pivovarů. Malé pivovary do 10 000 hl vyráběly v roce 1924 15,7 % celkové produkce, v roce 1929 pouze 9,1 %, ale v roce 1933 zase 12,9 %. Tato data nám ukazují, že při hospodářské krizi byl zastaven trend koncentrace výroby do velkých pivovarů, i když počet činných pivovarů nadále klesal. Od počátku 30. let také došlo ke změně vývoje produktivity práce, která od počátku 20. let výrazně vzrostla (v roce 1921 562 hl/dělníka, 1929 už 734 hl/dělníka), ale při hospodářské krizi se stejně výrazně snižovala (v roce 1936 pouze 570 hl/dělníka). Úplně stejný vývoj zaznamenal i vývoj průměrné spotřeby (1921 – 52,7 l/obyv., 1930 – 79,6 l/obyv., 1936 – 51,7 l/obyv.).

Z geografického hlediska zůstávaly na úrovni celého státu veliké regionální rozdíly vyjádřené západovýchodním gradientem po celé období první republiky. Zatímco

v Čechách se počet pivovarů pohyboval ve stovkách, na Moravě a ve Slezsku to bylo v desítkách, na Slovensku v jednociferných číslech a na Podkarpatské Rusi stál jediný pivovar. Při sledování výstavu jsou rozdíly ještě propastnější. V roce 1924 připadalo na české země 96,5 % celkového výstavu, v roce 1933 dokonce 97,3 % (Kratochvíle 2005). Významné rozdíly existovaly ale i v rámci Čech a Moravy. V Čechách se vedle již tehdy existující koncentrace na Plzeňsku jednalo o dichotomii průmyslového severu, který soustřeďoval i více pivovarů, a zemědělského jihu. Na Moravě se projevovala zvýšená koncentrace pivovarů, ale především sladoven v oblasti Hornomoravského úvalu (Rác 1995). Rozdíly existovaly pochopitelně také ve spotřebě. V roce 1921 byly hodnoty spotřeby v Čechách 76,1 l/obyv., na Moravě a ve Slezsku 40,6 l/obyv., na Slovensku 14,4 l/obyv. a na Podkarpatské Rusi pouhých 6,5 l/obyv.

V období druhé světové války zažívalo české pivovarství další krizi, která byla tak hluboká, že na konci války stálo na kraji zániku. Z této doby postrádáme v důsledku válečných omezení oficiální statistické údaje a proto je musíme často nahrazovat odhady. To se týká zejména konce válečného období. Vzhledem k naprostému nedostatku sladu a nutnosti používání různých náhražek pochopitelně klesala kvalita vystavovaného piva, které mělo nízkou stupňovitost.

Velikou ztrátou bylo nejprve odstoupení pohraničních území, a to především z hlediska dodávek surovin. Počet pivovarů byl významně snížen v roce 1942, kdy bylo rozhodnuto o zastavení činnosti v 75 protektorátních pivovarech (Kratochvíle 2005). To představovalo pro tyto pivovary neodstranitelné škody. Mnohé pivovary byly v závěru války poškozeny i v důsledku válečných operací. Nejvýznamnější bylo zřejmě poškození pivovarů v Opavě, Ostravě a Plzni. Výstav až do roku 1944 v podstatě stagnoval, ale to bylo způsobeno pochopitelně především snížením kvality (viz tabulka 4).

Tabulka 4: Vývoj pivovarnictví v českých zemích v letech 1939 - 1945

Rok	Protektorát Čechy a Morava		Bývalé české země	
	Výstav (tis. hl)	Počet čin. pivovarů	Výstav (tis. hl)	Počet čin. pivovarů
1939	6 634	231	9 029	346
1940	5 989	228	8 475	341
1941	6 248	228	8 991	331
1942	6 273	228	9 173	316
1943	5 748	153	8 851	268
1944	5 585	145	8 529	260
1945	-	-	4 875	-

Zdroj: Kratochvíle (2005)

Poznámka: část údajů dle zdroje založena na odhadech

3.2.3 Vývoj v letech 1945 – 1989

Po konci války byl pivovarský průmysl ve velmi špatném stavu, který byl ještě umocněn akutním nedostatkem sladovnického ječmene i chmele. V pivovarech sice nechyběla euforie a touha po rekonstrukci, to však k rychlé obnově nestačilo. Zapotřebí bylo zejména konsolidovat provozní podmínky. Po osvobození sice došlo k obnovení provozu v mnoha pivovarech, ale v dalších již výroba obnovena nebyla.

Znárodnění pivovarů začalo už v roce 1945. V tomto roce se jednalo o závody, které v roce 1937 vystavily více než 150 000 hl piva (Kovařík 2003). Tyto pivovary byly poté podřízeny Národnímu podniku Československé pivovary Praha, což byl v podstatě ústřední orgán pivovarského průmyslu. Tato první vlna znárodnění se týkala pivovarů Staropramen, Prazdroj, Budvar, Starobrno a Velké Popovice. Vedle toho byly další pivovary v rukou národní správy. Z těchto pivovarů se později staly národní podniky. Proces znárodnění pokračoval v dalších letech a dokončen byl v roce 1948, kdy bylo znárodnění rozšířeno na všechny zbývající pivovary. Současně se znárodněním začala další vlna koncentrace pivovarů. V roce 1946 bylo činných 269 pivovarů, v roce 1949 již jen 210. Tento koncentrační proces byl poněkud překvapivě regionálně velmi výrazně diferencován – ze zrušených 59 pivovarů jich bylo v Čechách 55, na Moravě a ve Slezsku 4.

Po roce 1948 docházelo k neustálým změnám centrálních organizací, které řídily výrobu piva a sladu i ke změnám územní organizace národních podniků. V roce 1948 bylo v pivovarském průmyslu ustanoveno na celém území českých zemí 22 národních podniků, ale tento počet i jejich územní rozsah nevydržely dlouho. Klíčovým se ukázal být rok 1960, kdy v souvislosti s reorganizací územně správních jednotek a vzniku 8 krajů vzniklo i v pivovarnictví 8 národních podniků (od roku 1980 nazývaných koncernové), jejichž územní působnost byla totožná s kraji. Toto uspořádání přetrvalo až do roku 1989.

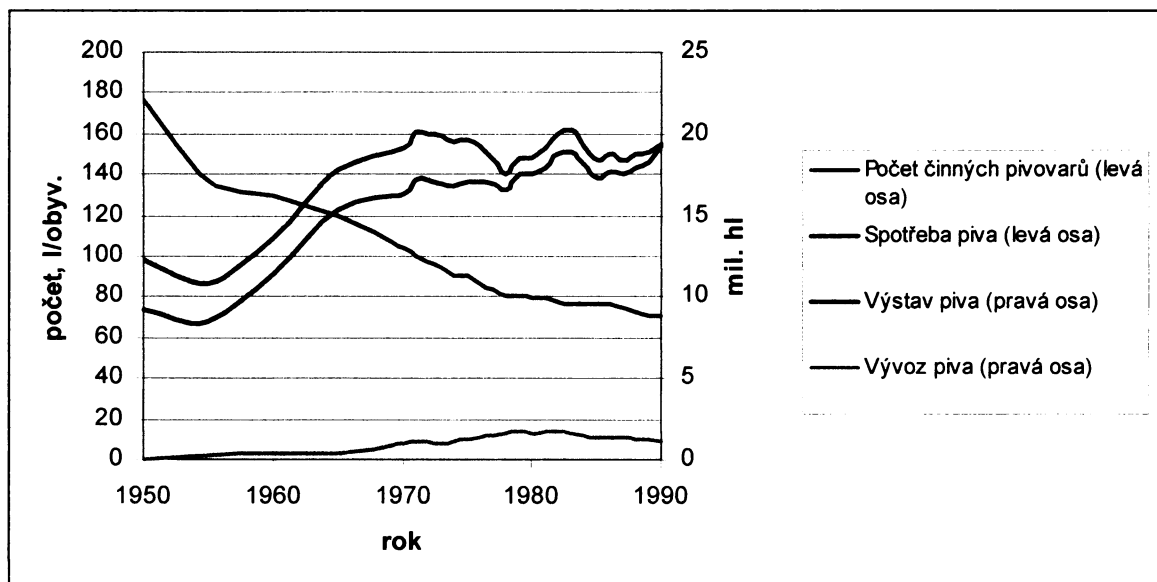
V období socialismu byl potravinářský průmysl, a pivovarský zvláště, značně opomíjený, neboť přednost měl zejména těžký průmysl. Vlivem toho nebylo dost prostředků na investice do technologického vybavení, které byly potřeba. Výsledkem bylo, že v oblasti technologií ztratilo naše pivovarství kontakt se světovou špičkou. I přesto české pivovarství neztratilo své světové jméno. Je to především zásluhou nezměrného úsilí řady pivovarských odborníků, kteří v rámci možností zaváděli moderní prvky do výroby. Zásluhu na tom má ale i skutečnost, že stát preferoval export piva do nesocialistických

zemí ze špičkových pivovarů Prazdroj a Budvar, kde se věnovala přípravě exportních zásilek zvýšená pozornost (Basařová, Hlaváček 1999). Nesmíme zapomínat ani na vysokou úroveň českého ječmenářství a chmelařství.

Export piva byl v poválečných letech díky problémům celého odvětví značně omezen. Velký rozmach exportu nastal až v šedesátých letech. Většina exportu v hodnoceném období směřovala do socialistických zemí (přibližně 75 %). Do rozvojových zemí se socialistickou orientací také směřoval export pivovarských technologií i vědeckých poznatků.

Především díky výše zmíněným problémům s technologiemi zůstávala výroba především v malých pivovarech vysoce neefektivní. Například v roce 1965 bylo 31,8 % závodů v pivovarsko-sladařském průmyslu absolutně nerentabilních, tj. jejich výrobní náklady byly vyšší než prodejní ceny (Tobiáš cit. in Kratochvíle 2005). Díky tomu pokračovala koncentrace výroby podle plánovaných územních principů. Počet pracovníků v pivovarském průmyslu po celé hodnocené období stagnuje. Výstav piva se až do poloviny 50. let vlivem velice neefektivního systému organizace výroby a hospodaření snižoval. Od této doby se až do 70. let poměrně rychle zvyšuje (viz obrázek 4).

Obrázek 4: Vývoj pivovarnictví v Česku v letech 1950 – 1990



Zdroj: VÚPS

V rámci vyrovnávání nedostatečné kapacity byla část produkce českých pivovarů dodávána na Slovensko, kde jednotlivé pivovary zajišťovaly distribuci tohoto piva v rámci své odbytové oblasti (Kratochvíle 2005). Po výstavbě nových pivovarů na Slovensku byly

tyto dodávky výrazně omezeny. Ale i v ČSR se poprvé od roku 1920 stavěly nové pivovary. V roce 1971 byl uveden do provozu pivovar v Nošovicích na Ostravsku (cílová kapacita 900 000 hl), který měl vyřešit nepoměr mezi kapacitami pivovarů a spotřebou v ostravské aglomeraci a v tomtéž roce byla zahájena výstavba pivovaru v Mostě – Sedlci (cílová kapacita 600 000 hl) jako náhrada za starý pivovar, který musel ustoupit těžbě uhlí.

3.3 Vývoj pěstování surovin pro výrobu piva

3.3.1 Vývoj pěstování sladovnického ječmene a sladovnického průmyslu

Ječmen se ve střední Evropě pravděpodobně vyskytoval již v mladší době kamenné (Proskowetz cit in. Basařová, Hlaváček 1999). Různými národy byl pěstován jako významná chlebovina a jeho osevní plochy se postupně zvětšovaly.

Pokud však sledujeme komodity k výrobě piva, zjišťujeme, že na významu začíná ječmen jako surovina pro výrobu sladu a piva nabírat až na sklonku středověku. V našich zemích se stejně jako v Bavorsku až do konce středověku používal podstatně více pšeničný slad, v případě nouze i ovesný (Kovařík 2003). Podle jiných zdrojů (Basařová, Hlaváček 1999) však oves byl surovinou pro výrobu piva při zvláštních příležitostech. Používání ovesa jako sladovnické suroviny u nás vymizelo přibližně v polovině 16. století. Dominantní obilovinou pro výrobu sladu se stal ječmen přibližně až od roku 1750, ačkoliv již dříve zaujímal v Čechách i na Moravě značnou pěstební plochu (Basařová, Hlaváček 1999). Ve středověku měl téměř každý pivovar, ať už městský, feudální či církevní, vlastní sladovnu (Lekeš 2000a). Při lokalizaci sladoven ve středověku a na počátku novověku platily lokalizační teorie, a to ve dvou směrech. Jednak to byla pochopitelně blízkost trhů a za druhé to byla blízkost vodních toků nebo rybníků, protože sladovny i pivovary měly velkou spotřebu vody.

Se sladovnickým ječmenem se rovněž relativně hojně obchodovalo. Našimi největšími odběrateli sladovnického ječmene byly již od středověku německé regiony, do kterých se nejčastěji dopravoval po Pasovské stezce či po Labi (Lekeš 2000). Koncem 19. století se začíná v souvislosti s rozvojem pěstování sladovnických ječmenů v odběratelských zemích export snižovat a na významu nabývá export sladu. Vývoz sladovnického ječmene nad sladem však převládal až do počátku 20. let minulého století.

Značný rozmach zaznamenalo naše ječmenářství přibližně od poloviny 19. století. Značný podíl na tom mělo rozšíření cukrovky, která se ukázala být pro sladovnický ječmen

klíčovou předplodinou. Už před tímto rozmachem se pěstování sladovnického ječmene i výroba sladu koncentrovaly do úrodnějších oblastí Polabí a moravských úvalů, jako je tomu dodnes (Lekeš 2000a). Tyto regiony disponovaly pro pěstování sladovnického ječmene velmi dobrými klimaticko-půdními podmínkami. Z původních českých agroekotypů, z ječmene staročeského, starohanáckého, jihomoravského a slováckého, se během dlouhého období vyvinuly krajové odrůdy (Basařová, Hlaváček 1999). Z nich byly nejvýznamnější odrůdy starohanácké, které se staly základem pro vyšlechtění několika celosvětově známých a uznávaných odrůd.

Počátky šlechtění na území našeho státu spadají až do 70. let 19. století. Významným impulsem byla obava, že ze zahraničí introdukované odrůdy, které svými vlastnostmi zklamaly, nahradí domácí odrůdy (Basařová, Hlaváček 1999). Šlechtění se provádělo nejprve výběrem, později křížením. Se šlechtěním se začalo dříve na Moravě (vedle již zmíněné Hané bylo významné také na Opavsku), v Čechách se šlechtění významněji prosazuje až na počátku 20. století.

Současně s rozvojem pěstování sladovnického ječmene dochází pochopitelně i k rozmachu sladovnictví. První průmyslová sladovna na Moravě byla založena v souvislosti se stavbou železnice již roku 1841 v Hodoníně (Růžička 2004). Vzhledem k tomu, že centrem pěstování sladovnického ječmene byla Haná, můžeme tento region označit i za kolébku českého sladovnictví.

Po velmi výrazném omezení první světovou válkou se české ječmenářství a sladovnictví opět rozvíjí ve 20. letech 20. století mj. z důvodu, že na území Československa se nacházelo 93 % sladovnického průmyslu bývalé monarchie (Basařová, Hlaváček 1999). Obtížnou poválečnou surovinovou situaci bylo třeba řešit dočasným zeslabením vazeb regionálních agrokomplexů. Významnými se staly dodávky sladu ze Slovenska. Rovněž v meziválečném období si pivovarský průmysl vyráběl většinu potřebného sladu ve vlastních sladovnách, takže samotný sladovnický průmysl byl zaměřený především na export (Ječmenářská ročenka 2005). V roce 1926 bylo podle VÚPS (Ječmenářská ročenka 2005) vedle 78 pivovarských sladoven 98 sladoven čistě obchodních, avšak Kratochvíle (2005) uvádí v tomtéž roce počty zcela odlišné – 415 pivovarských sladoven a 90 sladoven obchodních. Podstatná však je skutečnost, že obchodní sladovny zůstávaly situované na Moravě v oblasti produkce kvalitních hanáckých ječmenů. Osevní plochy sladovnického ječmene se v této době příliš nemění, ale zvyšuje se výnos (viz obrázek 5).

V období druhé světové války bylo české sladovnictví na pokraji zániku. Kritický nedostatek obilovin vedl k používání různých náhražek a k dramatickému snížení výroby sladu. V posledním roce války se vyrobilo pouze 6,8 % předválečné výroby sladu (Kratochvíle 2005). Po válce byl provoz většiny sladoven rychle obnoven a jejich počet proto stoupal až do roku 1948. Od tohoto roku již počet sladoven zaznamenává pokles.

V prvních poválečných letech přetrvával nedostatek sladovnického ječmene, ale situace se postupně zlepšovala. Problém však byl i s technickým zařízením sladoven, které bylo ve většině případů zastaralé a nevyhovující (Kratochvíle 2005). Proto se postupně začalo s rekonstrukcí sladoven. V roce 1969 byla zahájena výstavba sladovny v Hodonicích, která byla první sladovnou postavenou v Česku ve dvacátém století (Kratochvíle 2005). Síť velkokapacitních sladoven byla později ještě doplněna výstavbou sladoven v Nymburce a v pivovaru Prazdroj. V období socialistického hospodářství tedy došlo k změně velikostní struktury českých sladoven ve prospěch velkých podniků. Značná část sladu vyrobené v komerčních sladovnách šla na export (viz i tabulka 5) a tak se Československo v šedesátých letech stalo největším vývozcem této komodity.

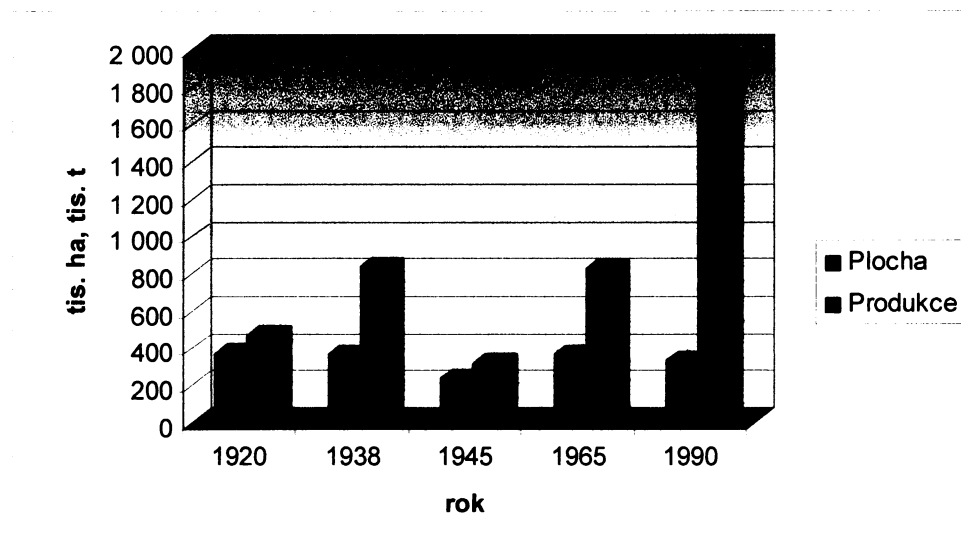
Tabulka 5: Vývoj sladovnického průmyslu v Česku v letech 1946 – 1990

Rok	Počet činných sladoven	Výroba sladu (tis. t)	Export sladu (tis. t)
1946	159	70	13
1950	152	166	83
1955	139	217	119
1960	141	281	141
1965	136	314	131
1970	122	314	114
1975	107	310	89
1980	101	351	106
1985	93	341	104
1990	93	428	148

Zdroj: Kratochvíle (2005)

Po roce 1948, kdy došlo ke kolektivizaci zemědělství, se v pěstování sladovnického ječmene preferují především výnosy (Basařová, Hlaváček 1999). Přesto české sladovnické ječmeny neztrácely na kvalitě. Plochy výsevu však byly regulované a zemědělství mohutně dotováno. Během období socialismu došlo také k výraznému růstu hektarových výnosů.

Obrázek 5: Osevní plochy a produkce jarního ječmene v Česku ve vybraných letech



Zdroj: Basařová, Hlaváček (1999)

3.3.2 Vývoj pěstování chmele

Často se soudí, že první pivo s chmelem vařili Slované. Chmel však jako první k přípravě piva možná použily už dříve kmeny z Asie, která je původní pravlastí této rostliny (Basařová, Hlaváček 1999). Zde rostla v Mezopotámii, v úrodné oblasti mezi řekami Eufrat a Tigris. Chmel se u nás jako planě rostoucí vyskytoval pravděpodobně již od starověku. První zmínky o chmelu jako kulturní rostlině pocházejí z 11. století (Ševčenkova 2004), systematicky se začal pěstovat ve 12. století (Basařová, Hlaváček 1999). Zpočátku sloužil převážně jako léčivo, později však zcela převládla jeho funkce k výrobě piva.

Původně si chmel pěstoval téměř každý pivovar. Nejprve se chmel pěstoval na tyčkách, podobně jako vinná réva. Chmelnice v podobě, jak je známe dnes, vznikají až v 19. století (Basařová, Hlaváček 1999). Už ve středověku vynikal český chmel vysokou kvalitou a proto byl o něj v cizině zájem. Českým emigrantům se také přisuzuje rozšíření chmele v mnoha zemích, zejména v Bavorsku.

Už v 16. století začal proces diferenciacce pěstebních míst, který znamenal zakládání chmelnic v půdně a klimaticky nejvhodnějších oblastech (Basařová, Hlaváček 1999). Již v této době se jako nejlepší oblast jeví Žatecko, které je nejdůležitější dodnes. Naopak na Klatovsku a v okolí Falknova (dnešního Sokolova) pěstování chmele téměř zmizelo během

19. století. „Ve zprávě o českém chmelařství z roku 1817 se ještě uvádí, že chmelařství v Čechách má význam téměř pro všechny kraje, hlavně však pro kraj žatecký, boleslavský, litoměřický a loketský“ (Basařová, Hlaváček 1999, s. 42). Postupně se potvrdilo, že největších výnosů a nejlepší kvality dosahují chmelnice na Žatecku, Úštěcku a na Moravě na Tršicku.

V posledním desetiletí 19. století byla plocha chmelnic na území dnešního státu přibližně 8 000 – 10 000 ha. Následně se zvětšovaly a předválečného maxima dosáhly v roce 1907. V první světové válce utrpělo chmelařství podobně jako pivovarství značné škody a plochy chmelnic se zmenšily přibližně na polovinu předválečného stavu (Basařová, Hlaváček 1999). Ještě koncem 19. století byly hektarové výnosy velmi nízké (průměrně 0,4 t/ha), protože se nepoužívaly téměř žádné intenzifikační vklady a rostliny nebyly ošetřovány. Postupně se však s výjimkou období první světové války výnosy zvyšovaly.

Rovněž s chmelem se už od středověku hojně obchodovalo. Nejprve pivovary nakupovaly chmel přímo od pěstitelů nebo od povozníků. Také v cizině byl o český chmel zájem, protože byl považován za jeden z nejlepších. K dopravě do německých regionů sloužila vedle obchodních stezek řeka Labe (Basařová, Hlaváček 1999).

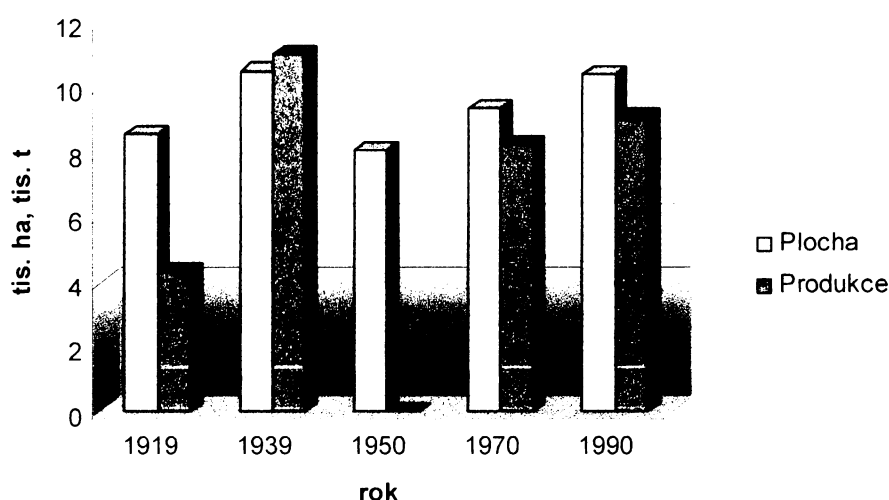
Největšího rozkvětu dosáhl obchod s chmelem na přelomu 18. a 19. století, kdy se anglické chmele nesměly dovážet na pevninu. Toto období je považováno za zlatý věk českého chmelařství.

V roce 1921 bylo v ČSR provenienčním zákonem uzákoněno pět tzv. výrobních oblastí: Žatecká, Roudnická, Úštěcká, Dubská a Tršická (Ševčenkova 2004). V roce 1934 byly navíc stanoveny tzv. chmelařské polohy, což byly regiony s mimořádně vhodnými podmínkami pro pěstování chmele. Tyto polohy, které zahrnují Podlesí, Údolí Zlatého potoka a Polepská blata, se až do současnosti nezměnily. Od roku 1924 začíná stoupat výměra chmelnic a české chmelařství se opět úspěšně rozvíjí. Úpadek však nastává v souvislosti se světovou hospodářskou krizí, kdy klesá spotřeba domácích pivovarů i vývoz. Situace vrcholí v roce 1931, kdy se chmel dokonce musí znehodnocovat a vyvážet hluboko pod cenou.

Významnou ránu českému chmelařství zasadila druhá světová válka. Nejprve se rapidně snížila plocha o rozlohy nacházející se v území odstoupeném Německu. Dále vlivem zanedbávání chmelnic došlo k výraznému snížení výnosů. Nejvýznamněji byl však poznamenán export, který ztratil veškeré zavedené zahraniční trhy (Basařová, Hlaváček 1999).

Po druhé světové válce dochází k obnově českého chmelařství. K významným změnám dochází po roce 1948, kdy jsou často rušeny staré nevýnosné chmelnice a zakládají se nové na vhodných pozemcích. V roce 1957 je vydána nová právní úprava pro chmelařství, kterou se snižuje počet chmelařských oblastí na Žatecko, Ústěcko a Tršicko (Ševčenkova 2004). Celkově výměra v období socialismu stoupala (viz i obrázek 6). V období socialismu pokračuje rovněž export chmelu.

Obrázek 6: Plochy a produkce chmele v Česku ve vybraných letech



Zdroj: Basařová, Hlaváček (1999), MZe (2005)
 Poznámka: za rok 1950 chybí údaje o produkci

Rovněž české chmelařství bylo od počátku 60. let poznamenáno změnou požadavků pivovarského průmyslu. Začíná se opouštět používání hlávkového chmele a začínají se prosazovat chmelové extrakty a granuláty. První pokusné zařízení na extrakci chmele v Česku bylo postaveno v roce 1960 v Lounech, první a zároveň jediný podnik následoval v roce 1963 v Nižboru (Basařová, Hlaváček 1999). Činnost tohoto podniku však byla v 90. letech zastavena.

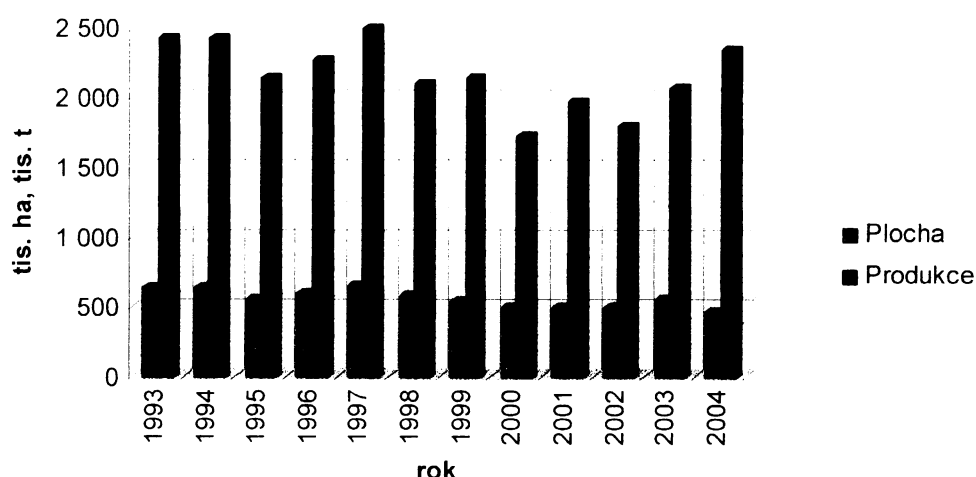
3.4 Pěstování sladovnického ječmene

Pěstování ječmene a jeho zpracování pro výrobu sladu je stejně staré jako samotné sladovnictví, neboť je jeho technologickou součástí. Český ječmen však již není ve

světovém měřítku takový pojem, jako byl dříve. Lekeš (2000a, s. 11) dokonce tvrdí, že „bude-li současný negativní trend nadále takovým směrem pokračovat, je vážné nebezpečí, že tradiční moravský a český sladovnický ječmen se stane ve světě běžnou a problémovou komoditou.“ Odborníci (např. Bezděk 2000) se shodují, že pokud chceme prestiž našeho ječmenářství opět zvýšit, musíme dát větší důraz na kvalitu a na spolupráci mezi všemi zainteresovanými subjekty včetně odběratelů, tj. věnovat se spolupráci v rámci celého pivovarnického agrokomplexu.

Ječmen tvoří v posledních letech přibližně třetinu plochy obilovin a o něco méně produkce. Při zkoumání vývoje ploch v období transformace můžeme pozorovat sice nepravidelný, přesto však zřetelný pokles (viz obr. 7).

Obrázek 7: Vývoj ploch a produkce ječmene v Česku v letech 1993 - 2004



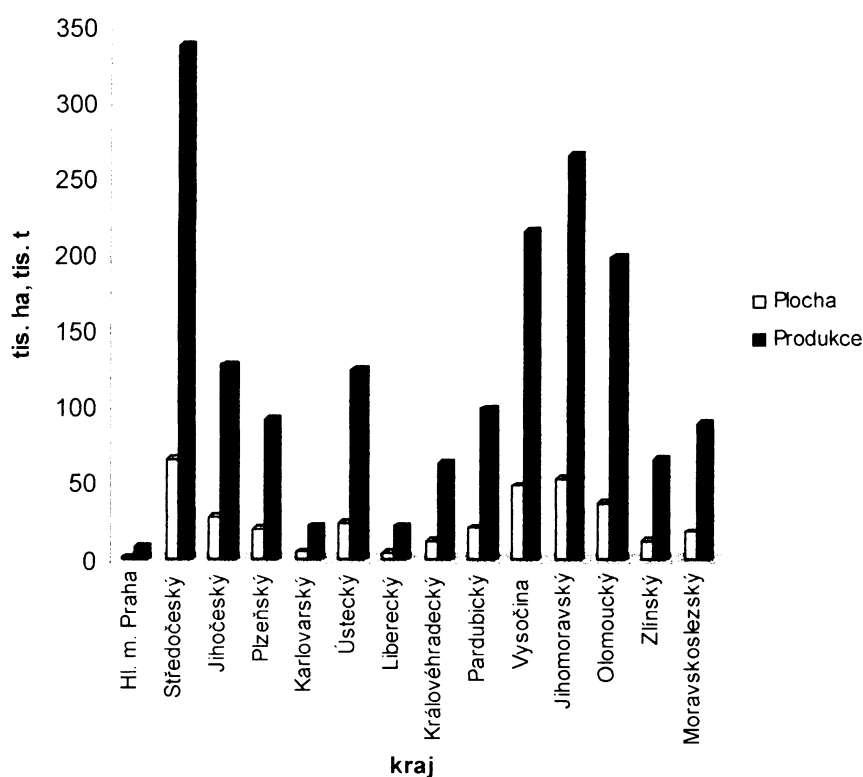
Zdroj: VÚPS, ČSÚ

Nejrozšířenější obilovinou ve všech oblastech Česka je pšenice, ječmen dominuje pouze na Českomoravské vrchovině a v jižní části Šumavy (Götz, Novotná 1996). Celkově je však největší produkce jarních odrůd ječmene (nejčastější sladovnické odrůdy) ve Středočeském kraji (viz obrázek 8). Nejvyšší výnosy má ječmen pochopitelně v klimaticky nejvhodnějších podmínkách (viz obrázek 9).

Ječmen je ze všech obilovin nejnáročnější na jeden ze základních faktorů zemědělské výroby, na kvalitu půdního prostředí (Ječmenářská ročenka 2005), díky čemuž dobře reflektuje fyzikální, chemické i biologické půdní podmínky. Zhoršení půdních podmínek se projeví jak nižším výnosem, tak zhoršením jakosti zrna. Nejvhodnějšími

půdami pro pěstování jsou podobně jako u ostatních obilovin černozemě. Naproti tomu ječmen poměrně dobře snáší nepříznivé klimatické podmínky včetně nízkých teplot (Věžník 1989), což částečně vysvětluje jeho převahu nad pšenicí v oblastech Šumavy a Českomoravské vrchoviny. Důležité je i rozložení klimatických charakteristik během roku, které v průběhu let kolísá. Podle klimatických podmínek v průběhu roku se v některých případech rozhodne, zda bude vypěstovaná produkce použita pro sladovnické účely (v případě příznivých charakteristik) či pro jiné účely (nejčastěji krmné).

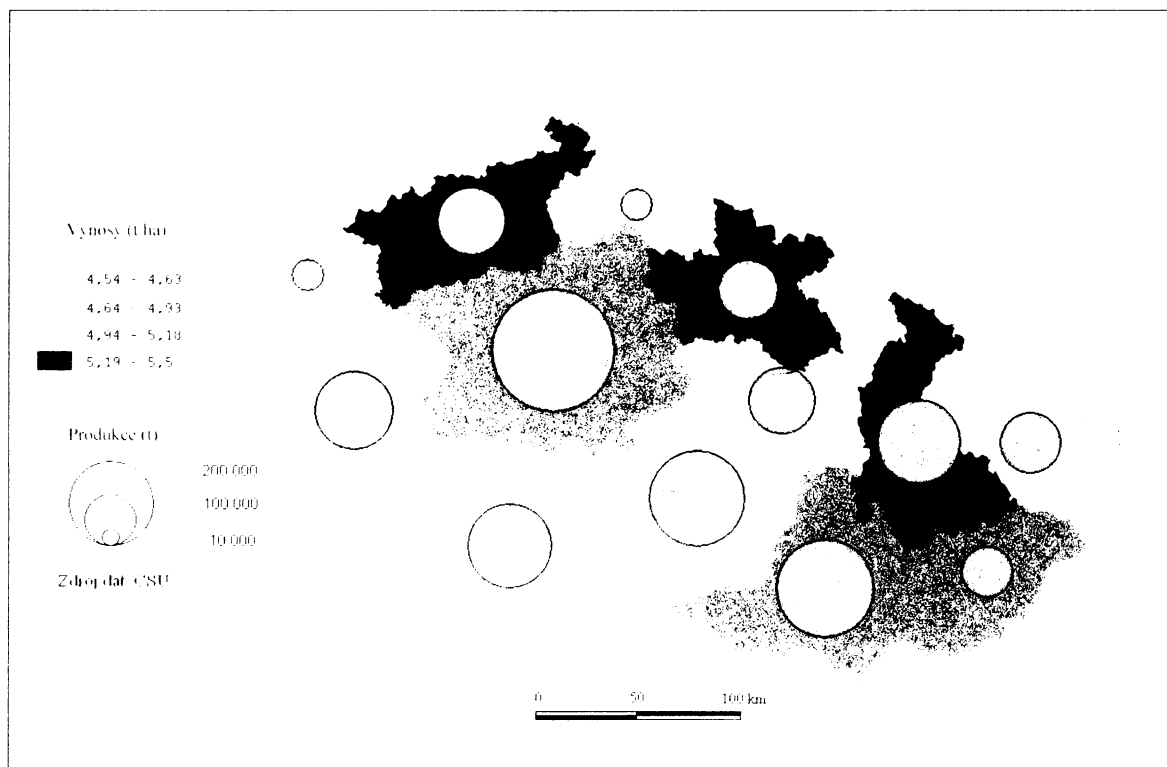
Obrázek 8: Produkce a plocha jarního ječmene podle krajů v roce 2004



Zdroj: ČSÚ

Pro potravinářské účely (ze kterých tvoří výroba sladu naprostou většinu) je využívána přibližně třetina sklizně. Aby toto číslo mohlo narůstat, je potřeba zejména zvýšit kvalitativní parametry produkovaného ječmene. Generálními trendy v případě sladovnického ječmene je v posledních letech pokles produkce a výnosů, i když v roce 2004 zaznamenaly výnosy (zejména ozimého ječmene) značný nárůst. Vlivem poklesu výnosů pochopitelně dochází i k růstu nákladů na jednotku produkce.

Obrázek 9: Výnosy a produkce ječmene v roce 2004



Jako sladovnický ječmen se nejčastěji používají jarní odrůdy, avšak v poslední době dochází stále více k rozšiřování ozimých odrůd pro sladovnické účely, jak bude popsáno dále. Z celkové sklizně připadá na ozimý ječmen přibližně 25 % a na jarní 75 %, avšak podíl ozimého ječmene v poslední době stoupá. Z celkové produkce jarního ječmene jde na výrobu sladu přibližně 40 %.

Změny vlastnických vztahů v transformaci se v případě pěstitelů ječmene týkaly především změny bývalých JZD na nové vlastnické formy. Často se jednalo o přechod na zemědělská družstva, která patří v současnosti k nejvýznamnějším pěstitelům ječmene.

Pěstování jarního ječmene je v porovnání s ostatními obilovinami technologicky poměrně náročná záležitost (Bezdek 2000). Pokud má být sladovnický ječmen jakostní, nelze jeho výrobu dělat extenzivním způsobem bez dostatku intenzifikačních vkladů (Lekeš 2000a). Náročné je zejména zajistit úpravy půdy před setím a vhodnou techniku při sklizni. Pro sladovnický ječmen je také klíčové zabránit mechanickému poškození obilí. Dalšími problémy se musí pěstitelé zabývat po sklizni, když chtějí delší dobu udržet požadovanou kvalitu, i když v obecné rovině je možné konstatovat, že problémy se

skladováním jsou u obilovin menší než u většiny zemědělských komodit. Při pěstování ječmene, zejména sladovnického, je také důležité vybrat správné předplodiny, jak bylo již potvrzeno v dřívějších obdobích. V posledních letech se rychle snižují plochy cukrovky a hledají se jiné předplodiny. V úvahách pěstitelů se objevuje často i ozimá pšenice a kukuřice. Zejména kukuřice se však podle dostupných výsledků jeví jako jedna z nejhorších možných předplodin (Lekeš 2000a).

V poslední době se nejen v Česku věnuje zvýšená pozornost kvalitě potravinářských produktů a přítomnosti zdraví škodlivých a toxických látek v potravinách. Z tohoto hlediska je u sladovnického ječmene důležité zejména eliminovat parazitické houby. Ty produkují látky, které přecházejí do sladu. Tyto látky jsou karcinogenní a pravděpodobně jsou jedním z původců jevu známého jako přepěnování piva (Ječmenářská ročenka 2005). Pozornost je třeba věnovat také virovým chorobám, především žluté zakrslosti ječmene (BYDV). Po kalamitním výskytu v roce 2002 se však v posledních letech zdá, že je tato choroba na ústupu (Obiloviny 2004).

Často diskutovanou otázkou jsou dotace do zemědělství, které se pochopitelně týkají i pěstování sladovnického ječmene. Tyto dotace můžeme rozdělit na dotace od EU (přímé platby a platby ze strukturálních fondů) a na dotace národní. Národní dotace jsou v současnosti nutností, otázkou je pouze jejich forma a mechanismus. Je možné konstatovat, že výše národních dotací v případě pěstování sladovnického ječmene nestačí ani k přiblížení výši dotací, které dostávají pěstitelé v starých zemích EU.

Územní rozmístění pěstování sladovnického ječmene je dosti nerovnoměrné. Sladovnický ječmen vyžaduje na rozdíl od krmného kvalitnější půdní i klimatické podmínky, které se mu dostávají v jeho tradičních oblastech pěstování. V méně příznivých oblastech se ječmen často primárně neseje jako sladovnický, ale v případě roku s příznivými podmínkami se jako sladovnický sklízí. Z hlediska výrobních typů se sladovnický ječmen pěstuje především v typu řepařském a vlhčím kukuřičném (Götz, Novotná 1996). Nejvýznamnějšími pěstebními regiony jsou Polabí, Haná a jižní Morava. Sladovnický ječmen z těchto regionů také vyniká nejvyšší kvalitou. V posledních letech se však zvláště na Hané a v Polabí rozšiřují osevni plochy ozimé pšenice na úkor jarního ječmene. Potřebu pěstovat sladovnický ječmen podle územní specializace potvrzuje většina odborníků, např. Lekeš (2000a). Ten jako důvody uvádí: potřebu vyrábět velké množství jednotných vysoce jakostních partií, organizovanější cenová a odbytová jednání s nákupními organizacemi a efektivnější možnosti při uplatňování technologických procesů při výrobě včetně uplatňování vědeckotechnických poznatků.

Dříve nejrozšířenější odrůda jarního ječmene Akcent dnes rychle ustupuje a rozšiřovat se začínají odrůdy nové. Vědeckotechnická základna šlechtění ječmene však v Česku během transformace prodělala úpadek, což má za následek, že české odrůdy se ve světě nyní neuplatňují (Lekeš 2000a). To je v příkrém kontrastu s minulostí, kdy byl vědeckotechnický rozvoj českého ječmenářství důležitý v celosvětovém měřítku. Nyní většinou pouze přijímáme zahraniční, především německé poznatky. Šlechtění tedy představuje jeden z aspektů, které zaznamenaly v transformaci úpadek. Jeden z našich nejvýznamnějších odborníků na pěstování ječmene, Lekeš (2000a), si proto kladl otázku, zda by nebylo vhodné zavést šlechtění jakožto veřejně prospěšnou činnost v rukou státu, jako je to v jiných zemích (např. v Austrálii či v USA).

V poslední době je často diskutována vhodnost ozimého ječmene ke sladovnickým účelům. Významný podnět k těmto úvahám daly pokusy se šlechtěním velmi rozšířené francouzské odrůdy Plaisant (Lekeš 2000a). Později se jednalo i o nizozemskou odrůdu Marinka (v Česku proklamována jako sladovnická, ale v zahraničí krmná) a o německou odrůdu Tiffany. Ozimý ječmen dává v našich podmínkách v průměru větší výnosy, i když nikoliv o mnoho. V roce 2004 byl například výnos ozimého ječmene 5,1 t/ha a jarního 5 t/ha. V předchozích dvou letech dokonce výnosy jarního ječmene převyšovaly výnosy ječmene ozimého. Podstatné však je, že jarní ječmen má vyšší kvalitu, na což budou zřejmě hledět jak domácí zpracovatelé, tak zahraniční odběratelé. Z geografického hlediska jsou ozimé odrůdy vhodné jen v oblastech méně příznivých nebo ekonomicky nepříznivých pro výrobu sladovnického ječmene (Bezděk 2000).

Sladovnický ječmen a slad byly vždy našimi tradičními vývozními komoditami. Vzhledem k tomu, že podle řady analýz mezinárodních institucí budou světová globální produkce a obchod s obilovinami v 21. st. koncentrovány zvláště na nárůst produkce pšenice (Lekeš 2000a), se kterou máme šance uspět pouze velmi malé, musí se Česko orientovat při exportu na jiné obiloviny. Nejvýznamnější z nich by měl být především sladovnický ječmen. Tomu nahrává i skutečnost, že v EU dochází v poslední době k redukci jeho ploch. Preferovanými obilovinami jsou v EU zejména ozimá pšenice, kukuřice a částečně ozimý ječmen (Lekeš 2000a). Naproti tomu celosvětově dochází k nárůstu produkce sladu, především díky stavbě nových velkých sladoven v západní Evropě a v Asii (Čína). V pěstování ječmene je trendem posledních desetiletí přesun k ozimým odrůdám. Tento trend je dobře patrný např. v Německu, které je největším producentem ječmene v rámci EU. Ozimé odrůdy jsou v Německu o 20 – 30 % výnosnější než jarní (Lekeš 2000b).

Všechny výše uvedené faktory hovoří ve prospěch exportu českého sladovnického ječmene. Ještě lepší než vyvážet sladovnický ječmen je z ekonomického hlediska vyvážet výrobek s vyšší přidanou hodnotou, tedy slad. V neprospěch vývozu sladu však hovoří dostatečná síť velkokapacitních sladoven v nejvýznamnějších odběratelských zemích a obtížnější podmínky pro exportéry. Přesto vykazuje export sladu poměrně dobré výsledky zejména v souvislosti s růstem exportu na trhy střední a východní Evropy (Polsko, Rusko). Naproti tomu vývoz sladovnického ječmene významně kolísá v souvislosti se situací na mezinárodním trhu s touto komoditou. Z celkové produkce sladu v roce 2004 šla více než polovina (53,5 %) na export (Ječmenářská ročenka 2005), naproti tomu vývoz sladovnického ječmene obvykle dosahuje pouze několika procent (Obiloviny 2004). Nejvýznamnějšími importéry českého sladu byly Polsko a Rusko (dohromady téměř 70 % importu), následované Rakouskem a Německem. Nejvýznamnějšími konkurenty v exportu sladu jsou zejména Dánsko a Francie.

Pro zlepšení výsledků zahraničního obchodu se sladovnickým ječmenem je nutné zlepšit propagaci, která je v současnosti na nedostatečné úrovni (Lekeš 2000a). Také by bylo vhodné docílit toho, aby byl sladovnický ječmen vypěstovaný v tradičně vyhlášených pěstebních regionech zpeněžován pod mezinárodně uznávanou ochrannou známkou (např. Hanna barley).

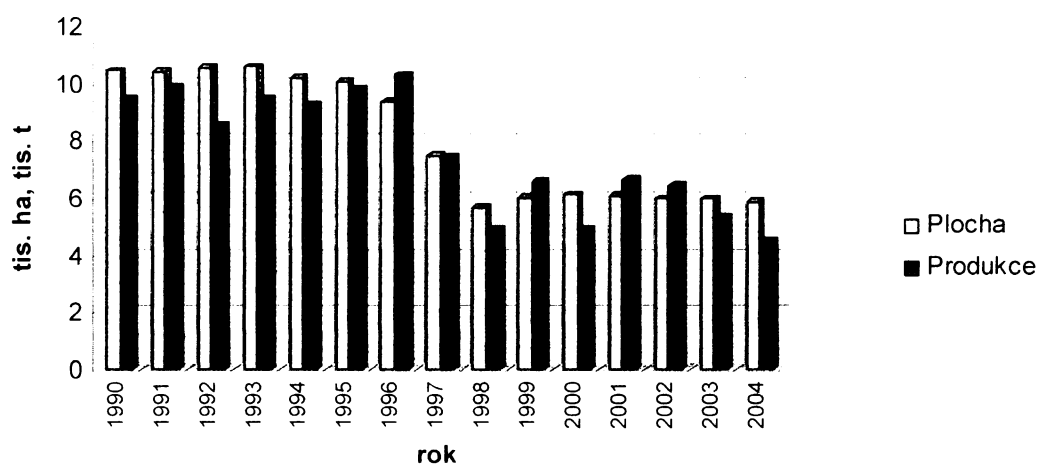
3.5 Chmelařství

Vedle pěstování jakostního sladovnického ječmene bylo Česko vždy známé i chmelařstvím. Chmelařství zaujímá v rámci zemědělského systému v celé řadě ohledů specifické postavení. Drtivá většina chmelové produkce se používá k výrobě piva. Podobně jako pěstování sladovnického ječmene se i produkce chmele v poslední době potýká s mnoha problémy, které významným způsobem ohrožují jeho kvalitu a konkurenceschopnost na světových trzích. Tyto problémy zmiňují i všichni odborníci věnující se tomuto tématu (např. Ševčenkova 2004, Svoboda 2003).

Po období stagnace na začátku transformace začaly plochy chmelnic i produkce v Česku klesat. Tento pokles, jehož počátek nastal v roce 1993, se zastavil až koncem 90. let (viz obrázek 10). Tento trend koresponduje s celosvětovým vývojem plochy chmelnic, který rovněž vykazuje pokles. Ševčenkova (2004) vidí příčiny poklesu ploch v nižší spotřebě při výrobě piva, vyšší produktivitě a dokonalejších způsobech pěstování. Při

aplikaci těchto faktorů na české podmínky však musíme být opatrní. Vyšší produktivitu můžeme vyloučit, neboť v období transformace stagnovala a ani dokonalejší způsoby pěstování se v našich podmínkách příliš neuplatňují. Vysvětlení tedy spočívá vedle nižší spotřeby při výrobě piva především v nových podmínkách zapojení Česka na světový trh s touto komoditou.

Obrázek 10: Vývoj ploch a produkce chmele v Česku v letech 1990 – 2004



Zdroj: ČSÚ

Chmel je rostlina dvoudomá a na chmelnicích se pěstují pouze samičí rostliny, ze kterých se sklízí chmelové šišťice. Jedná se o rostlinu poměrně náročnou na klima i půdní prostředí. Jako nejlepší půdy se uvádí střední hlinité až hlinitojílovité půdy s vyšším obsahem humusu (Horejsek, Zich 1990). Z klimatických podmínek jsou významné především teplotní a srážkové charakteristiky. Jako optimální se uvádějí oblasti s průměrnými ročními teplotami 8 – 10°C (Ševčenkova 2004). Výhodou chmele je, že se jedná o rostlinu mrazu odolnou. Ideální pro pěstování jsou regiony s dostatkem srážek, neboť chmel je poměrně vlhkomilná rostlina (Horejsek, Zich 1990). Z tohoto pohledu jsou naše pěstební oblasti, zejména Žatecko a Ústěcko, nevyhovující, neboť leží v srážkovém stínu Krušných hor. Nejvlhčí chmelařskou oblastí je Tršicko. Výhodou našich oblastí je však relativně příznivé rozložení srážek během vegetačního období (Ševčenkova 2004). Přesto však musíme závlahy počítat k nejvýznamnějším intenzifikačním faktorům při pěstování této komodity, bez kterých se neobejde.

Chmel je víceletou rostlinou, která vydrží přibližně 20 let. Nejvyšší výnosy dává mezi 5 – 15 rokem, poté výnosy klesají a proto je nutné udržovat vhodné stáří rostlin na

chmelnicích (Svoboda 2003). To se však v českém chmelařství nedaří v dostatečné míře. V důsledku toho dochází ke snižování konkurenceschopnosti našeho chmele na domácím i zahraničním trhu (Ševčenkova 2004).

V období transformace došlo i v chmelařství ke změnám vlastnických vztahů. Z velké části se jednalo o transformaci bývalých JZD na zemědělská družstva nebo na akciové společnosti a společnosti s ručením omezeným. Fyzické osoby (soukromě hospodařící rolníci) v současnosti sice tvoří přibližně polovinu pěstitelů, ale jejich podíl na plochách je podstatně nižší (Svoboda 2003).

Pěstování málokteré plodiny je územně koncentrováno tolik, jako pěstování chmele. Jak již bylo zmíněno v kapitole 3.3.2, chmel se u nás pěstuje ve třech pěstebních oblastech. Tyto oblasti i chmelařské polohy jsou zmíněny v legislativní úpravě, v zákonu o chmelu (zák. č. 97/1996 Sb., o ochraně chmele). Tento zákon vedle pěstování chmele dále stanovuje podmínky jeho evidence, známkování, označování, ověřování, úpravy a způsob uvádění do oběhu (Basařová, Hlaváček 1999).

Nejvýznamnější chmelařskou oblastí je Žatecko (viz tabulka 6), které se nachází na území bývalých okresů Chomutov, Louny, Rakovník, Rokycany a Kladno. Další dvě oblasti se svým významem již nemohou s Žateckem srovnávat. Úštěcká oblast se nachází na území bývalých okresů Litoměřice, Mělník a Česká Lípa, Tršická na území bývalých okresů Olomouc, Prostějov a Přerov. Mezi jednotlivými oblastmi vedle rozdílů v produkci existují i poměrně významné rozdíly ve výnosech (viz tabulka 6). Přestože má pěstování chmele na zemědělství celého státu pouze malý podíl, na regionální úrovni můžeme v několika případech tento podíl označit za významný. To se týká především bývalých okresů Louny a Rakovník, které si stále udržují spjatost s chmelařstvím a to i ve vnímání populace.

Tabulka 6: Srovnání chmelařských oblastí v roce 2004

Oblast	Plocha (ha)	Sklizeň (t)	Výnos (t/ha)
Žatecko	4 382	4 435,5	1,01
Úštěcko	756	816,4	1,08
Tršicko	788	1 058,8	1,51
Celkem ČR	5 838	6 310,7	1,08

Zdroj: Chmelařská ročenka 2005

Dotace na pěstování chmele můžeme rozdělit na dotace z EU a na dotace z národních zdrojů. Výše národních podpor v oblasti chmelařství je však nedostatečná a

nestačí krýt rozdíly mezi dotacemi v starých členských zemích EU a Českem. Ševčenkova (2004) uvádí, že ve starých členských zemích se dotace pohybují přibližně ve výši 14 900 Kč/ha, zatímco v Česku pouze 6 100 Kč/ha. Čeští chmelaři tak mají ve srovnání se západoevropskými i přes nižší náklady podstatně těžší pozici. Do hry však ještě vstupuje faktor složení a kvality chmele, který je rozebrán na dalších stránkách.

V posledních desetiletích došlo v pivovarském průmyslu téměř všech vyspělých zemí k rozsáhlým technologickým přestavbám a změnám požadavků na parametry chmele. Základním faktorem těchto změn je obsah α -hořkých kyselin. Obecně jsou nositeli hořkosti piva chmelové pryskyřice, z nichž nejdůležitější jsou právě α -hořké kyseliny (Basařová, Hlaváček 1999). Náš tradiční Žatecký poloraný červeňák je však velmi jemná odrůda, která obsahem α -hořkých kyselin nevyčníká. Naproti tomu má vysoký obsah β -hořkých kyselin, čemuž se spolu s příznivou skladbou chmelových silic připisuje jemnější charakter jeho hořkosti. Odrůdy s vysokým obsahem α -hořkých kyselin, které jsou v našich podmínkách zastoupeny hybridními odrůdami popsány dále, se používají k výrobě výčepních pív, zejména nižší cenové kategorie. Oproti tomu při výrobě ležáků by měla být zastoupena skupina jemně aromatických chmelů.

Klasifikace chmele je z mezinárodního hlediska nejednotná, ale většina klasifikací uznává dělení na tři základní typy, na červeňák, zeleňák a bělozelený chmel. Zejména dříve se chmel často dělil na ušlechtilý, pěstovaný především v kontinentální Evropě a hrubý, pěstovaný zejména ve Velké Británii a Spojených státech (Věžník 1989). V Česku se v současnosti uplatňují dvě skupiny odrůd chmelů. Vedle tradičních odrůd typu Žateckého poloraného červeňáku, které stále zabírají přibližně 95 % ploch, to jsou také hybridní odrůdy, které většinou vznikly křížením Žateckého poloraného červeňáku se zahraničními vysokoobsažnými odrůdami. První česká vysokoobsažná odrůda Agnus byla následována dalšími. Nejvýznamnější vysokoobsažnou odrůdou je v současnosti Sládek (46 % plochy vysokoobsažných odrůd), z dalších odrůd je možno uvést Bor, Magnum či Premiant. Vysokoobsažné jsou u nás vysazovány od roku 1994 a jejich plochy se postupně zvětšují. V současnosti zabírají v Žatecké oblasti 6,8 % ploch, v Ústěcké 3,8 % a v Tršické již 16,7 % (Chmel – pivo 2005). Tento trend pochopitelně koresponduje i se světovým vývojem skladby chmele. K rozsáhlým odrůdovým proměnám došlo ve všech zemích produkujících chmel, zejména v Německu a ve Spojených státech (Svoboda 2003). Výhodou hybridních odrůd proti Žateckému poloranému červeňáku jsou vedle vyššího obsahu α -hořkých kyselin i vyšší výnosy. Ševčenkova (2004) uvádí v našich podmínkách pro hybridní odrůdy 2 – 2,5 t/ha a pro Žatecký poloraný červeňák 1,3 – 1,9 t/ha, zatímco

Svoboda (2003) v obecnější rovině uvádí pro odrůdy vysokoobsažné 3 t/ha a pro odrůdy jemně aromatické 1 – 1,3 t/ha.

Žatecký poloraný červeňák je považován za nejlepší aromatickou odrůdu na světě (Ševčenkova 2004). U nás je tato odrůda v pivovarském průmyslu stále nezastupitelná, i když dochází k poklesu poptávky pivovarů. Pokles poptávky po žateckém chmelu zaznamenáváme i na světových trzích. V důsledku toho klesají nákupní ceny této odrůdy.

Vedle klasického hlávkového chmele se při výrobě piva používají i různé chmelové výrobky, především granule a extrakty. Principem těchto výrobků je extrakce chmelových pryskyřic organickým rozpouštědlem. Většina pivovarů při výrobě piva používá téměř všechny typy odrůd a všechny druhy chmelových výrobků (Ševčenkova 2004). Granule a extrakty jsou dnes dominující z důvodů jejich nižší ceny, delší trvanlivosti a lepší skladovatelnosti (Svoboda 2003). České chmelařství však může produkovat pouze granule, protože není v provozu žádná extrahárna.

Chmel patří mezi významné exportní komodity. Přibližně 75 % jeho produkce směřuje na zahraniční trhy, ale tento podíl se snižuje. Přesto je možné konstatovat, že české chmelařství je na exportu závislé. Na druhou stranu také velmi mnoho chmele dovážíme, pochopitelně zejména vysokoobsažné odrůdy. Přibližně 66 % chmelových výrobků zpracovaných českými pivovary pochází z importu. Pokud sledujeme α -hořké kyseliny, zjišťujeme, že importem je kryto přibližně 60 % české spotřeby α -hořkých kyselin. Mezi největší odběratele českého chmele patří Japonsko (v roce 2004 odebralo 33,7 % českého exportu) a Německo (v roce 2004 27,8 %). Potěšitelné je, že se v poslední době mezi odběrateli českého chmele vedle tradičních zemí objevují i země nové, což svědčí o snaze českých exportérů hledat si nové možnosti uplatnění. Největšími dodavateli chmelových výrobků do Česka jsou Polsko a Německo.

Na světovém trhu s chmelem se v současnosti projevuje nadprodukce, která způsobuje pokles cen. Rozsáhlé odrůdové proměny měly pochopitelně v globálním měřítku za následek velké snížení ploch, menší snížení produkce chmele a stagnaci či dokonce mírný růst produkce α -hořkých kyselin. Hlavními producenty zůstávají Spojené státy a Evropa, i když v posledních desetiletích se chmelařství rozvíjelo v jiných makroregionech. Zejména po pádu železné opony se stal světový trh s chmelem ještě globálnější, což se projevuje jeho ovládnutím nadnárodními společnostmi, z nichž rozhodující vliv mají firmy Hopsteiner a Barth-Haas Group, které kontrolují přibližně 80 % světového trhu (Svoboda 2003). Na světovém trhu se uplatňují všechny chmelové výrobky. V případě Česka se jedná o export surového a granulovaného chmele. Vývoz

surového chmele, který je v zahraničí dále zpracováván, zaznamenal v poslední době pokles. V importu je důležitý především chmelový extrakt, import granulovaného chmele se snižuje.

Nejrozšířenější českou odrůdu Žatecký poloraný červeňák nakupují především velké pivovary produkující jemné ležáky plzeňského typu. Situace na trhu s jemnými odrůdami je však velmi nejistá. Pokud by přestalo odebírat několik velkých odběratelů, jako na konci 90. let společnost Anheuser-Bush (která odebírala přibližně 15 % českého exportu), znamenalo by to v podstatě přímé ohrožení českého chmelařství. Vysokoobsažné odrůdy jsou na trhu pouze krátce a proto ještě nelze hodnotit, jak se dokážou prosadit mezi zahraniční konkurencí.

3.6 Potravinářský průmysl a výroba nápojů

Průmyslovou výrobu můžeme dále členit podle dvou metodik. Podle metodiky OSN přiřazujeme jednotlivým odvětvím jedno až čtyřčíselné kódy ISIC. Průmysl potravin, nápojů a tabákový má kód 31. MPO používá klasifikaci OKEČ (Odvětvová klasifikace ekonomických činností). Výroba potravin a nápojů má v této klasifikaci kód 15, výroba nápojů kód 15.9, výroba piva kód 15.96 a výroba sladu 15.97.

Nejvýznamnější částí průmyslu je průmysl zpracovatelský. Jeho struktura se v Česku již začíná blížit vyspělým zemím. Typické jsou koncentrační tendence, naproti tomu oblast spotřeby zůstává rozlehlá. Potravinářský průmysl tvoří stálou a nepostradatelnou součást zpracovatelského průmyslu. Jeho podíl na zpracovatelském průmyslu v roce 2004 byl 10,3 %, měřeno přes přidanou hodnotu i přes počet zaměstnanců (Panorama potravinářského průmyslu 2004). Podíl potravinářského průmyslu na zpracovatelském po nárůstu v počátečním období transformace začal mírně klesat. Postavení potravinářského průmyslu v rámci zpracovatelského průmyslu je tedy v Česku podobné jako v ostatních průmyslově vyspělých zemích. Díky svému charakteru a částečně i díky cenovému vývoji stojí potravinářský průmysl poněkud stranou rozsáhlých změn, které v současnosti v našem průmyslu probíhají. To je dáno i skutečností, že v potravinářském průmyslu je nízký podíl vědy a výzkumu, které jsou jedním z klíčových faktorů těchto změn (Hayter 1997).

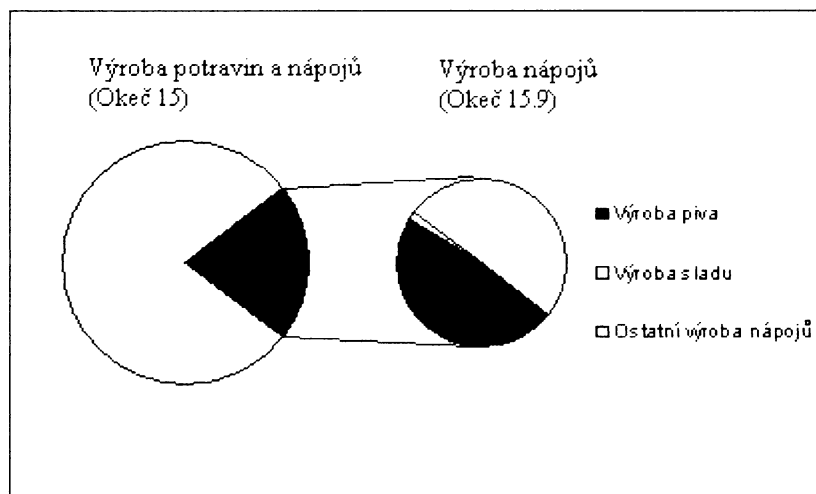
Typickým rysem potravinářského průmyslu je veliká rozmanitost výroby i rozmístění a nízká rizikovost. Potravinářský průmysl má vedle moderních závodů

s koncentrovanou výrobou nejvíce malých závodů a tudíž i největší územní rozptýl. V produkčních charakteristikách zaznamenává nižší tempo růstu než ostatní odvětví (Panorama potravinářského průmyslu 2004). Na domácím trhu je velmi vysoká strana nabídky a možnosti exportu jsou velmi omezené, podobně jako u zemědělských komodit.

Pro potravinářský průmysl je velmi důležitý právní rámec a z něho vyplývající předpisy, které se týkají bezpečnosti potravin. Nedodržení těchto předpisů může podniky přivést do vážných problémů. Bezpečnost potravin je spolu se zajištěním jejich dostatku a s ovlivněním spotřebitelů ve smyslu zásad správné výživy prioritou „Koncepce potravinářství ČR pro období po vstupu do EU (2004 – 2013)“, která byla přijata vládou v říjnu 2004.

Výroba nápojů tvoří důležitou součást potravinářského průmyslu, její podíl měřený přes přidanou hodnotu je 29 %. Úplně nejvýznamnějším odvětvím v rámci výroby nápojů je pivovarství, které dohromady s výrobou sladu tvoří téměř 50 % tržeb za prodej vlastních výrobků a služeb (viz obrázek 11). Díky tomu můžeme řadu závěrů a trendů z oboru výroby nápojů vztáhnout přímo na pivovarství.

Obrázek 11: Podíl výroby piva a sladu na potravinářském průmyslu a výrobě nápojů podle přidané hodnoty v roce 2004



Zdroj: MZe

V porovnání s ostatními obory potravinářství je pro výrobu nápojů typická vysoká produktivita práce, nejvyšší z celého potravinářského průmyslu, která se v posledních letech ještě zvyšovala. Velice výrazný byl nárůst produktivity v letech 2001 – 2003, ale

v té době rostla produktivita i ostatních odvětví potravinářského průmyslu. V roce 2004 produktivita nepatrně poklesla, především díky poklesu přidané hodnoty.

V odvětví výroby nápojů dochází v posledních letech i přes narůstající konkurenci k růstu cen, což se částečně týká i piva. Vývoj na trhu s nápoji i s pivem je v Česku podle tržeb podobný jako v jiných transitivních ekonomikách (Vent 2005). Vývoj počtu pracovníků je stejný jako v celém potravinářském průmyslu.

Na mezinárodním trhu s potravinami dochází v posledních letech k dramatické vlně fúzí. Tento trend v značné míře zasáhl i mezinárodní trh s pivem. Tyto fúze jsou motivovány především snahou o ovládnutí většího segmentu, které umožní realizovat vyšší zisky (Latz – Weber 2004). Tato vlna se nevyhnula ani Česku. Zahraniční společnosti se logicky zajímají o největší pivovary a o pivovary, které mají v cizině dobré jméno.

V souvislosti s nástupem nadnárodních obřích společností v potravinářském průmyslu dochází v západní Evropě k nástupu laciných světlých pív, kdy pro mnoho pivovarů jsou hlavním hlediskem co nejnižší výrobní náklady, které umožní prodávat pivo spotřebitelům za nízké ceny. Tímto způsobem spolu s masivní reklamou bojují pivovary o rozšíření svého podílu na trzích. Tváří v tvář tvrdému postupu těchto nadnárodních společností jsou mnohé regionální pivovary donuceny ukončit činnost a mnoho specifických značek mizí z trhu. Ale menší pivovary hledají nové strategie, často například uvádějí na trh nové styly. Rovněž v Česku především od druhé poloviny 90. let působí na ceny potravin velké, většinou nadnárodní, obchodní řetězce, které tlačí ceny potravin na co nejnižší možné hodnoty (Čadil 2000). Je možné konstatovat, že vliv těchto obchodních řetězců je jedním z nejdůležitějších faktorů v potravinářském průmyslu.

3.7 Pivovarský a sladařský průmysl Česka v období transformace

3.7.1 Změny vlastnických vztahů – restituce a transformace

Transformace pivovarnictví přinesla do tohoto odvětví výrazné změny a znamenala přiblížení strukturálních charakteristik našeho pivovarského i sladovnického průmyslu vyspělým zemím. Nejvýznamnější změny zaznamenala pochopitelně vlastnická struktura. Už od roku 1989 se začaly projevovat snahy o divergenci stávající organizace pivovarů a sladoven a zanikaly koncernové podniky. To byl první krok k procesům restituce a privatizace, které se i v pivovarském průmyslu staly fenoménem začátku devadesátých let. V rámci restituce, která odstraňovala či zmírňovala majetkové křivdy, bylo v pivovarském

a sladovnickém průmyslu vyřizováno několik pohledávek. Vedle případů, kdy zejména malé pivovarské provozy v předcházejícím období zcela zanikly a tudíž restituční podstata neexistovala, to byly dvě skupiny nároků. Za první to byly případy, které jasně splňovaly stanovené podmínky. Tyto nároky se podařilo vyřešit poměrně rychle a bez závažnějších komplikací. K těmto případům je možné zařadit např. navrácení pivovaru U Fleků rodině Brtníků, pivovaru Vysoký Chlumeč Lobkowiczům či sladovny v Kounicích Klusáčkovi (Kratochvíle 2005). Za druhé to však byly i případy, které se ukázaly složitější. Vedle případů, kdy restituční nároky vycházely z nepravdivých podkladů, se jednalo zejména o situace, kdy majiteli před znárodněním byla právozárečná měšťanstva a podobné organizace založené na tomto principu. Z těchto případů vznikla řada soudních sporů, které postupně i řadu let zaměstnávaly soudy všech stupňů, přičemž ve většině případů ani dlouholeté spory nevyústily v uspokojení stěžovatelů (Kratochvíle 2005). Znamý odborník na pivovarský průmysl Kratochvíle (2005, s. 147) tvrdí, že „s jistým zjednodušením lze konstatovat, že jasné restituční nároky byly vyřízeny kladně a bez průtahů.“ Závěrem je třeba připomenout, že kladně vyřízené restituční požadavky se až na výjimky týkaly malých podniků a pro zhodnocení změny vlastnických vztahů jako klíčového faktoru vývoje pivovarského a sladovnického průmyslu v transformaci je proto potřeba věnovat více pozornosti procesu privatizace.

V letech 1990 – 1991 vzniklo z bývalých koncernových podniků celkem 26 nových státních podniků, jejichž zřizovatelem bylo většinou MZe (Kovařík 2003). K největší divergenci organizačního uspořádání došlo u s. p. Pivovary Louny (Severočeské pivovary), který se prakticky zcela rozpadl na 7 samostatných státních podniků (Pivovary Vratislavice n. N., Ústecké pivovary, Pivovar Louny, Pivovar Děčín, Pivovar Litoměřice, Pivovar Most a Pivovar Žatec). Naopak téměř k žádným organizačním změnám nedošlo ve s. p. Pražské pivovary, Plzeňské pivovary a Pivovary Hradec Králové (Kratochvíle 2005). Rok 1991 můžeme označit jako složité období začátku privatizace. Privatizační proces měl v Česku dvě základní formy, tzv. malou a velkou privatizaci. Do malé privatizace, která se realizovala veřejnými dražbami provozních jednotek, byly příslušnými okresními privatizačními komisemi prosazeny pivovary v Českém Krumlově a Humpolci. Oba tyto pivovary byly v průběhu roku 1991 vydraženy. Vlastníkem pivovaru v Humpolci se za cenu 45 mil. Kč stal podnikatel Bernard, pivovar v Českém Krumlově převzal za 75 mil. Kč podnikatel Mrázek (Kratochvíle 2005). Pro pivovary byla záhy zavedena nová jména. Pro pivovar v Českém Krumlově to bylo jméno Pivovar Eggenberg, pivovar v Humpolci

získal jméno Rodinný pivovar Bernard. Oba tyto pivovary v roce 1992 však představovaly pouze 0,76 % celkového výstavu v Česku.

Pro pivovarský a sladovnický průmysl byla zcela zásadní velká privatizace. V pivovarském a sladovnickém průmyslu byly v první vlně v naprosté většině schváleny privatizační projekty, které zahrnovaly vytvoření 14 akciových společností pivovarských a 2 akciových společností sladovnických (Kratochvíle 2005). Těchto 14 pivovarských akciových společností představovalo 64 % výstavu v Česku v roce 1991. Celková hodnota základního jmění těchto společností byla 4 026,4 mil. Kč, z toho bylo k privatizaci kuponovou metodou určeno 2 762 mil. Kč. První vlna se také týkala obou sladovnických a. s. (Obchodní sladovny Prostějov a Sladovna Hodonice), které měly celkové základní jmění 1 076 mil. Kč, z čehož na kuponovou privatizaci bylo určeno 718,9 mil. Kč. V prvním kole první privatizační vlny nebyla prodána ani jedna pivovarská či sladovnická společnost, protože poptávka výrazně převyšovala nabídku (Kratochvíle 2005). Prodej těchto společností se tedy uskutečnil až ve druhém či třetím kole. Všechny společnosti z pivovarského průmyslu zařazené do první vlny byly privatizovány ve formě akciové společnosti, u pivovarů privatizovaných v pozdějším období byla asi u 50 % případů zvolena forma společnosti s ručením omezeným (Kratochvíle 2005). Privatizace byla z regionálního hlediska relativně rovnoměrná s výjimkou bývalého Východočeského kraje, kde do konce roku 1992 nedoznal žádných změn státní podnik Pivovary Hradec Králové, ve kterém bylo začleněno 13 pivovarů. Ještě na začátku roku 1995 bylo 5 pivovarů s celkovým výstavem 396 000 hl součástí tohoto státního podniku. Již při první vlně kupónové privatizace bylo zřejmé, že některé pivovary nebudou z důvodů strategických zájmů do privatizace zařazeny. Vedle Budějovického Budvaru, kde byl důvodem nedořešený známkoprávní spor s americkým gigantem Anheuser-Busch, se jednalo o pivovary Strakonice, Pelhřimov a Studená, kde byly důvodem nedořešené restituční nároky. Tyto čtyři pivovary, z nichž v celostátním měřítku měl velký význam pouze Budvar, však nepředstavovaly ani 5 % výstavu v Česku (viz tabulka 7).

Z hlediska právních forem podniků se v privatizaci staly dominujícími akciové společnosti, ve kterých bylo začleněno i nejvíce pivovarů (viz tabulka 8). Celkově je možné tempo privatizace v pivovarském průmyslu označit za poměrně rychlé. Koncem roku 1992 již bylo odstátněno 69 % činných pivovarů, které v tomto roce vyrobily 80 % celkového výstavu v Česku.

Tabulka 7: Výsledky privatizace pivovarského průmyslu v Česku v polovině roku 1992

Charakteristika	Počet pivovarů	Výstav piva	
		Tis. hl	%
Malá privatizace	2	139	0,76
První vlna kupónové privatizace	33	11 699	63,94
Další vlny kupónové privatizace a ostatní	30	5 686	31,07
Vyřazeno z privatizace	4	767	4,19
Restituce	1	6	0,03
Provoz zrušen	1	1	0,01

Zdroj: Kratochvíle (2005)

Tabulka 8: Právní formy podniků v pivovarském průmyslu v Česku na konci roku 1992

Právní forma podniku	Počet podniků	Začleněné pivovary	
		Počet	%
Státní podnik	8	22	31,4
Akciová společnost	16	42	60
Společnost s ručením omezeným	3	3	4,3
Soukromý pivovar	2	2	2,9
Družstvo	1	1	1,4

Zdroj: Kratochvíle (2005)

Ve sladovnickém průmyslu byla privatizace ještě rychlejší než v průmyslu pivovarském. Na konci roku 1992 již žádný podnik neměl formu státního podniku. Naprosto dominující se staly akciové společnosti, které byly sice pouze dvě (výše zmíněné Obchodní sladovny Prostějov a Sladovna Hodonice), ale představovaly zcela dominantního hráče na trhu se sladem. Naproti tomu pět soukromých sladoven a šest společností s ručením omezeným muselo o pozice na trhu tvrdě bojovat.

Změny vlastnických vztahů představovaly klíčový faktor, který umožnil ostatní změny v pivovarském i sladovnickém průmyslu v transformaci. Z těchto změn je potřeba vyzdvihnout v dalších částech práce rozebrané změny technologií, kvalitativních parametrů výrobků a pokračující koncentraci výroby do větších podniků. Ještě důležitější však byl vstup zahraničních společností do českého pivovarnictví.

3.7.2 Vstup zahraničního kapitálu do českého pivovarského a sladovnického průmyslu

První zahraniční společností, která se rozhodla vstoupit do českého pivovarského průmyslu, byla v roce 1993 britská firma Bass PLC, která v té době představovala největšího výrobce piva ve Velké Británii. Na základě smlouvy o strategickém partnerství mezi Pražskými pivovary a. s. a touto firmou přešlo do rukou firmy Bass 34 % celkového kapitálu společnosti. V dalších letech byl tento podíl zvyšován a od roku 1995 byla firma Bass majoritním vlastníkem. Působení této firmy je potřeba vidět ze dvou stránek. Na jednu stranu bylo možné urychleně realizovat některé rozsáhlé investiční akce a zvyšoval se export, na druhou stranu se nedařilo zvyšovat podíl na trhu předpokládaným tempem a společnost několik let vykazovala ztrátové hospodaření (Kratochvíle 2005). Je možné konstatovat, že vstup firmy Bass byl v celé řadě ohledů pionýrský a že cíl otevření nových možností ke zlepšení prodeje a exportu na nových trzích a dosažení 25% podílu na českém trhu nebyl naplněn zejména z důvodu nedostatečných znalostí britské firmy o českém trhu. Během působení firmy Bass koupily Pražské pivovary pivovar Ostravar a Pivovary Vratislavice n. N., které se skládaly z pivovaru Svijany a pivovaru Vratislavice n. N. V pivovaru Vratislavice n. N. byla výroba ukončena a podstatná část zařízení prodána, ovšem výroba v tomto pivovaru byla v roce 2000 obnovena. Pivovar Svijany byl později také prodán. K působení firmy Bass je třeba ještě podotknout, že z důvodů racionalizace výroby ukončila provoz pivovaru v Holešovicích. V roce 2000 pivovarskou divizi Bass koupila pivovarská společnost Interbrew, která v roce 2004 po fúzi s brazilskou Ambew změnila název na InBev a stala se největší pivovarskou společností na světě.

Tabulka 9: Nejvýznamnější vstupy zahraničního kapitálu do českého pivovarského průmyslu

Rok	Podnik	Investor	Poznámka
1993	Pražské pivovary, a. s.	Bass PLC	podrobnosti viz výše
1994	Pivovar Krušovice, a. s.	Binding Gruppe	
1994	Pivovar Starobrnno, a. s.	Brau Union Göss-Reininghaus	dceřinná společnost BBAG
1995	Pivovar a sodovkárna Jihlava, a.s.	Brauerei Zwetl	podrobnosti v kapitole terénní výzkum

Poznámka: v tabulce není uveden příchod společnosti SAB, který je detailně rozebrán v textu

Zdroj: ČSPS, Kratochvíle (2005), vlastní výzkum

Po firmě Bass brzy následoval vstup dalších zahraničních investorů (viz tabulka 9). Díky vstupu těchto investorů mohlo mnoho pivovarů realizovat rozsáhlejší investiční akce

a zlepšit technologii výroby. To ovšem samo o sobě nemuselo znamenat vyšší podíly na trhu a vyšší zisky. K naplnění těchto cílů musel mít pivovar také dobrý marketing, neboť i v pivovarském průmyslu platí, že ještě větším uměním než vyrobit je umění prodat.

Nejvýznamnější změnou vlastnických vztahů v transformaci českého pivovarství bylo vytvoření osy Plzeň – Velké Popovice – Nošovice. Vytváření tohoto uskupení začalo už v červnu 1997, kdy se majoritním vlastníkem pivovaru Velké Popovice, a. s. stal Pivovar Radegast, a. s. Ten stejně jako Plzeňské pivovary, a. s. (později Plzeňský Prazdroj, a. s.) využíval služeb Investiční a poštovní banky (IPB). Poté, co do této banky vstoupila Nomura, začala tato japonská finanční společnost uplatňovat svůj vliv jak v Prazdroji, tak i v Radegastu (Kratochvíle 2005). V té době započal boj o ovládnutí pivovaru Radegast, kterého se zúčastnila také výše zmíněná společnost Bass PLC. Nakonec však majoritu v Radegastu získal za přibližně 3,5 mld. Kč Prazdroj. Tím vzniklo nejsilnější uskupení v rámci českého pivovarského průmyslu. Dalším významným milníkem v této záležitosti byl březen 1999, kdy Úřad pro ochranu hospodářské soutěže povolil spojení pivovarů tohoto uskupení. V říjnu 1999 poté Nomura celou tuto skupinu prodala společnosti SAB (South African Breweries) za 629 mil. USD, což byla největší transakce v dějinách českého pivovarského průmyslu. Kratochvíle (2005, s. 163) tvrdí, že „na vlastní, ne zcela průhledné, finanční operaci, se podílela společnost České pivo, pravděpodobně za tím účelem ustavená.“ V červnu 2000 bylo valnými hromadami Prazdroje (pivovary Prazdroj a Gambrinus), Radegastu i Velkých Popovic schváleno spojení pivovarů do jedné společnosti. Definitivní zápis do Obchodního rejstříku byl proveden až v roce 2002, neboť drobný akcionář vznesl námitky proti spojení (Kratochvíle 2005). Tímto zápisem byl definitivně posvěcen vznik největšího uskupení českého pivovarství, které dnes vyrábí 45 % celkového výstavu v Česku.

V souvislosti s touto osou je potřeba se zmínit i o bývalých Jihočeských pivovarech, a. s. (pivovary Samson, Protivín a Třeboň). Tato společnost realizovala díky velkým úvěrům rozsáhlé investiční akce, avšak očekávané výsledky se nedostavily (Kovařík 2003). Místo zvyšování prodeje následovala stagnace až pokles a společnost za pomoci IPB získala Českomoravská agrární společnost. Již několikrát zmíněný Kratochvíle (2005, s. 164) vyslovil domněnku, že „již nejméně od roku 1998 bylo konání IPB pravděpodobně v zájmu společnosti Nomura a že Jihočeské pivovary, a. s. měly doplnit skupinu pivovarů Plzeňský Prazdroj, Radegast a Velké Popovice.“ Po převzetí skupiny společností Egada následoval prodej pivovarů v Protivíně i Třeboni a změna jména z Jihočeských pivovarů, a. s. na Budějovický měšťanský pivovar, a. s. Nejasná situace

okolo bývalých Jihočeských pivovarů, a. s. měla pochopitelně velmi negativní vliv na jejich výstav i postavení na trhu.

V souvislosti se změnami vlastnických vztahů a vstupy zahraničních investorů se od roku 1994 (počátek vstupu zahraničních investorů) měnila struktura a postavení nejvýznamnějších společností působících v českém pivovarském průmyslu (viz tabulka 10). Zejména díky skupině Prazdroje došlo ve sledovaném období k poměrně výraznému nárůstu podílu nejvýznamnějších společností.

Tabulka 10: Postavení nejvýznamnějších společností českého pivovarského průmyslu v letech 1994 a 2004

1994		
	Výstav (tis. hl)	Podíl na Česku (%)
Plzeňské pivovary	3 324	18,4
Skupina Radegast	2 760	15,3
Pražské pivovary	1 720	9,5
Moravskoslezské pivovary	1 509	8,4
Jihočeské pivovary	1 028	5,7
5 Největších	10 341	57,2
2004		
Plzeňský Prazdroj	8 448	45,0
Pivovary Staropramen	2 947	15,7
Budějovický Budvar	1 112	5,9
PMS Přerov	956	5,1
Drinks Union Ústí n. L.	936	5,0
5 Největších	14 399	76,8

Zdroj: VÚPS

Závěrem je vhodné porovnat dvě nejvýznamnější investice do českého pivovarského průmyslu v transformaci (SAB a Bass). Tyto investice se vedle období realizace lišily zejména motivem. Zatímco motivem firmy Bass bylo jednoznačně ovládnutí předem definované části trhu, společnost SAB Miller postrádala pro své celosvětové zájmy prestižní známkové pivo, které by mělo jméno známé konzumentům na celém světě. Pro tyto účely byla značka Prazdroj velmi vhodná a proto druhá největší pivovarská společnost na světě SAB Miller vyvinula nemalé úsilí o její získání. Pokud použijeme dělení investic podle motivu investora (viz např. Blažek, Uhlíř 2002), můžeme první investici hodnotit jako investici s cílem proniknout na trh se zajímavým potenciálem. Vstup firmy Bass však není typickým příkladem této skupiny, neboť tyto investice většinou směřují do progresivních odvětví (často do terciéru) a firma Bass neměla cíl trh ovládnout, ale pouze na něm získat 25% podíl. Motiv vstupu firmy SAB Miller je mezi

jinými investicemi v Česku poněkud specifický a je možné ho označit jako motiv získání značky světového jména. Společnost SAB Miller využila svůj vstup do českého pivovarského průmyslu a do své strategie zahrнула i zvýšení podílu na českém trhu. Prioritou pro tuto společnost však musí být značka Prazdroj, která je součástí její globální strategie. Na příkladu této investice můžeme ilustrovat propojení lokálních tradic, které mají světové jméno, s globálními strategiemi nadnárodních společností. Společnost SAB Miller samozřejmě před vlastní investicí situaci pečlivě analyzovala a dospěla k názoru, že náklady na získání „vlajkové lodě“ (prestižní značky), která pochopitelně pomůže prodeji ostatních značek společnosti, budou nižší než zisky. Firma Bass pochopitelně před vstupem také provedla analýzu, ale vzhledem k tomu, že její investice byla pionýrskou, neměla ještě všechny podklady k správnému zhodnocení situace, což se projevilo relativním neúspěchem této investice.

Vstup silných zahraničních kapitálových uskupení také vyvolává otázky nad dalším vývojem trhu s pivem v Česku. Velké pivovary se zahraničním kapitálem se snaží získat maximální podíly na trhu. Při snaze o tuto maximalizaci se snaží prosadit především na úkor malých pivovarů, které měly a stále mají obavy, že finančně silné velké pivovary můžou držet nízké ceny i několik let. Jinou strategií velkých pivovarů je skupovat malé pivovary se známými značkami, aby tyto značky pomohly v prodeji jejich hlavním značkám („vlajkovým lodím“). Druhou strategií je možné označit pro spotřebitele za výhodnější, protože zachovává diverzitu chutí. Naproti tomu při první strategii by krach malých pivovarů znamenal cenový skok a unifikaci chutí (Sirotková 1997).

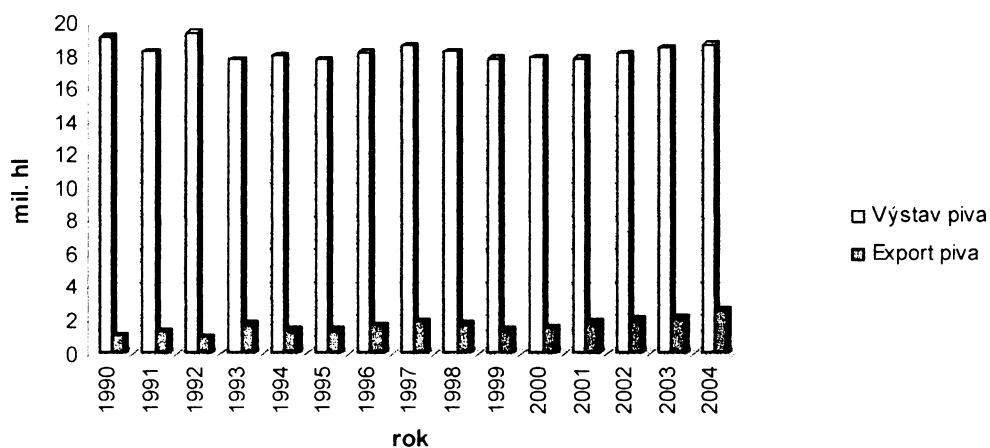
Ve sladovnickém odvětví panoval na rozdíl od vlastního pivovarského průmyslu řadu let zdánlivý klid a podstatné změny vlastnických poměrů nastaly až po roce 2000 (Kratochvíle 2005). Podmínky pro tyto změny však vznikly už v devadesátých letech, kdy byla cílevědomě budována tuzemská společnost Tchecomalt Group. Ta zahrnovala 4 velkokapacitní sladovny (Prostějov, Hodonice, Kroměříž a Nymburk) a za finanční podpory IPB se stala velmi významným členem nejen pivovarnictví, ale i celého potravinářského průmyslu. Tchecomalt Group pomocí svých dceřinných firem (Proslad, a. s.) zajišťovala i výkup sladovnického ječmene a významným způsobem ovlivňovala odrůdy a kvalitu pěstovaného sladovnického ječmene. Po převzetí IPB Československou obchodní bankou byl Tchecomaltu zastaven provozní úvěr, což mělo pro tuto společnost, která v předchozích letech investovala více, než mohla unést, za následek vyhlášení konkurzu (Kratochvíle 2005). Po dlouhých a často nepřehledných pokusech o řešení situace se majoritním vlastníkem českých velkokapacitních sladoven stala firma

Malterie Soufflet République tchéque, což je dceřinná společnost velkého francouzského výrobce sladu Groupe Soufflet, který patří mezi nejvýznamnější hráče na světovém trhu s touto komoditou. Společnost Malterie Soufflet v současnosti vlastní přes 60 % výrobní kapacity všech sladoven (komerčních i pivovarských) v Česku.

3.7.3 Změny výrobní základny a výroby pivovarského průmyslu

Při hodnocení pivovarského a částečně i sladovnického průmyslu v transformaci je potřeba mít na paměti dvě skutečnosti. Za prvé je nutné si uvědomit, že tato odvětví patří do potravinářského průmyslu, který si díky tomu, že zajišťuje výživu obyvatelstva, drží stabilní pozice v jinak bouřlivě se vyvíjejícím světě průmyslu. Za druhé je třeba zdůraznit, že pivovarství nebylo v transformaci díky jeho mnohaleté tradici (která byla dokumentována výše) a světově oceňované kvalitě postiženo tolik, jako jiná odvětví. Proto výstav po celé hodnocené období v podstatě stagnoval (viz obrázek 12).

Obrázek 12: Vývoj pivovarského průmyslu v Česku v letech 1990 – 2004



Zdroj: VÚPS

V souvislosti se změnou vlastnických vztahů se začala hned na počátku transformace měnit výrobní základna českého pivovarského průmyslu. Mnoho pivovarů postupně uskutečňovalo výměnu technologií a zvyšovalo výrobní kapacitu. Hlavní příčiny těchto změn je třeba vidět v nových ekonomických podmínkách, které umožnily kontakty se zahraničními dodavateli a nákup dříve nedostupných technologií a také ve stavu

hospodářské euforie a touze prosadit se ve vznikajícím tržním prostředí. Tyto faktory byly umocněné mnohdy příliš liberálním přístupem některých bank k úvěrové politice (Kratochvíle 2005). Proto již poměrně brzy po začátku transformace (přibližně od roku 1994) dochází ke krizi, způsobené přebytkem výrobních kapacit. Současně se prohlubuje konkurenční prostředí a pivovary se snaží získat nová odbytiště především prostřednictvím nízkých cen. Za této skutečnosti vstupují do českého pivovarského průmyslu zahraniční investoři (viz výše). V těchto kritických letech také zaniká několik pivovarů, především regionálních (Kovařík 2003). V některých případech však došlo na základě odbytových potíží ke zrušení výroby i ve větších pivovarech (viz tabulka 11). Díky tomuto vývoji se počet pivovarů v Česku (bez minipivovarů) snížil z 71 v roce 1990 na 49 v roce 2004.

Tabulka 11: Pivovary zrušené v Česku po roce 1990

Pivovar	Výstav 1990 (hl)	Posl. rok činnosti	Poznámka
Jablonec n. N.	44 186	1991	
Studená	15 995	1994	
Cheb	299 351	1994	
Dobruška	84 212	1995	
Uherský Ostroh	44 708	1995	
Břeclav	212 526	1996	
Golčův Jeníkov	20 120	1996	vyráběl v 1993 - 1996
Domažlice	174 499	1996	
Rakovník	199 195	1996	
Děčín	136 195	1997	
Vsetín	73 451	1997	
Jarošov	329 174	1997	
Holešovice	399 120	1997	
Vratislavice n. N.	344 468	1997	2000 výroba obnovena
Hradec Králové	297 969	1998	
Lanškroun	54 311	1998	
Karlovy Vary	250 483	1998	
Olomouc	176 172	1999	
Brumov - Bylnice	20 407	1999	
Most	362 893	2000	
Prostějov	203 137	2000	
Litoměřice	-	2002	
Svitavy	-	2002	

Poznámka: výstav pivovarů Litoměřice a Svitavy v roce 1990 není k dispozici
Zdroj: VÚPS

V souvislosti s předimenzovanými investicemi na začátku transformace realizovalo mnoho pivovarů, zejména středně velkých, v pozdějším období výrobu hluboko pod svou kapacitou. Naproti tomu velké pivovary výrobu převážně zvyšovaly či přinejmenším jejich

výroba stagnovala. Z této skupiny je také nejvíce pivovarů s maximálním navýšením výroby v některém časovém období mezi lety 1990 a 2000 (viz tabulka 12).

Tabulka 12: Pivovary s největším nárůstem výstavu v letech 1990 – 2000

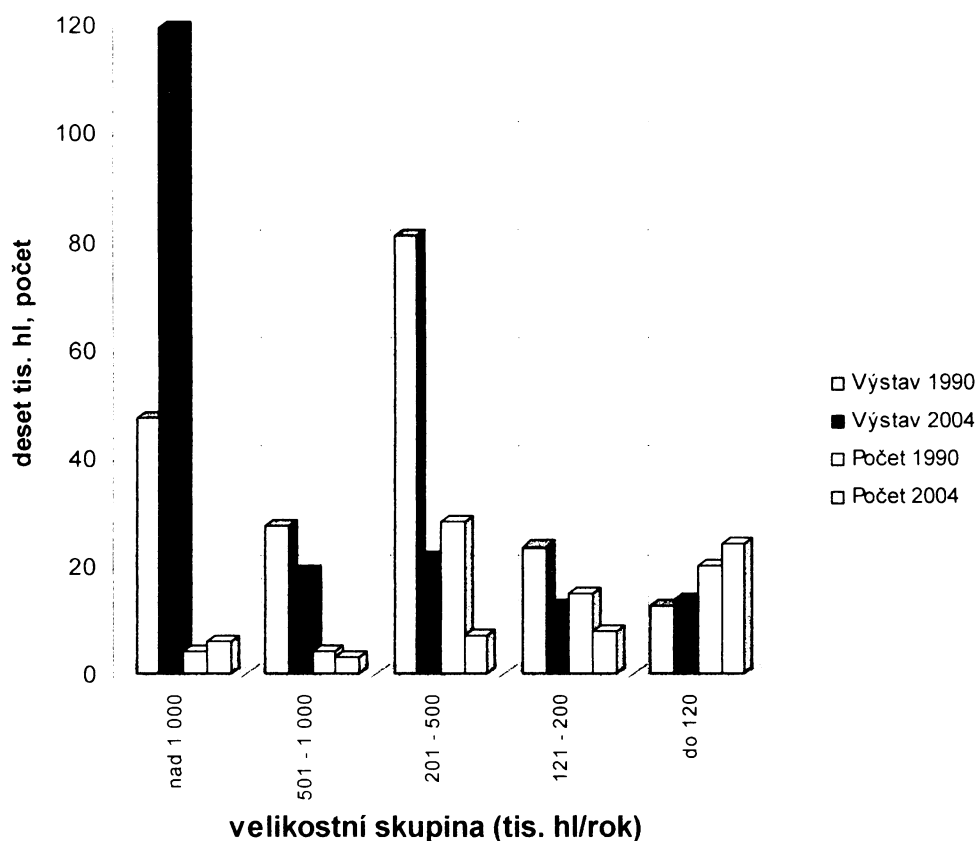
Pivovar	Výstav 1990 (tis. hl)	Nejvyšší výstav		Index změny
		Rok	(tis. hl)	
Krušovice	271	1997	1 003	368,6
Budvar	465	2000	1 347	289,7
Braník	265	1999	764	288,7
Bernard Humpolec	52	1993	132	254,3
Plzeň (Prazdroj+Gambrinus)	2 296	2000	4 915	214,1

Zdroj: Kratochvíle (2005)

Z výše uvedených skutečností tedy již můžeme vyvozovat, že v transformaci se díky rozsáhlým vlastnickým změnám a přísunem zahraničního kapitálu zvyšuje dynamika koncentrace výroby do velkých pivovarů a proto se pochopitelně zvyšuje podíl těchto pivovarů na výrobě. Příčiny této koncentrace leží v konkurenčních výhodách velkých pivovarů proti pivovarům malým, přičemž vedle úspor z rozsahu je potřeba zmínit i ostatní faktory, jako např. schopnost lépe přečkat krizi, velké distribuční sítě či lepší podmínky při jednání s odběrateli a částečně i dodavateli, jak bude ukázáno dále. Zatímco v roce 1990 vystavily pivovary s ročním výstavem nad 1 000 000 hl pouze 24,7 % celkového výstavu, v roce 2004 to bylo už 63,6 % (viz obrázek 13). Žádná z ostatních velikostních kategorií s výjimkou nepatrného zvýšení u nejmenší kategorie už nezaznamenala v hodnoceném období zvýšení výstavu, dokonce ani pivovary s ročním výstavem 500 001 – 1 000 000 hl, které také můžeme považovat za velké.

Koncentrace výroby do velkých pivovarů je tedy významným rysem vývoje pivovarského průmyslu v transformaci. Je přitom oprávněné konstatovat, že tento vývoj je do jisté míry přirozený a koresponduje s vývojem v pivovarském průmyslu západoevropských zemí posledních let. Důležité je i sledovat vývoj skupiny nejmenších pivovarů a restauračních pivovarů, o kterých bude zmínka dále. Tato skupina pivovarů v Česku neprodělala v transformaci úpadek a pro někoho možná překvapivě drží pozice či dokonce mírně roste. Zatímco nebývalý růst významu velkých pivovarů můžeme s určitou mírou zjednodušení označit za výsledek globalizačních tendencí, vzestup malých pivovarů je možné považovat za reakci určité části společnosti na tyto tendence, která je ve své podstatě také přirozená.

Obrázek 13: Koncentrace v českém pivovarském průmyslu v transformaci



Zdroj: VÚPS

V období socialismu byly v pivovarském průmyslu zavedené unifikované technologické postupy. Za nejvýznamnější změnu v oblasti technologií můžeme v období transformace označit zavedení cylindrokónických tanků, které byly instalovány zejména ve velkých pivovarech. Názory odborníků na tuto techniku nebyly zcela jednotné a někteří tvrdili, že pro výrobu českých piv je nevhodná. Podstatných změn doznala i technika filtrace, když v mnohých pivovarech byly instalovány nové kompletní filtrační linky. Vedle změn technologií došlo pochopitelně také ke změnám v legislativě. Nová legislativa klade značný důraz na zdravotní nezávadnost potravin, na druhou stranu se téměř nedotýká technologických postupů. Zcela vypuštěna byla regulace hledisek, u kterých se spotřebitel na základě vlastního hodnocení rozhodne, zda stav akceptuje, tedy např. pěnivost či barva (Kratochvíle 2005).

Výše zmíněná změna technologií měla pochopitelně vliv na kvalitu piva. Celkově se v průměru kvalita vystavovaného piva v transformaci zlepšila i přes nástup levných, mnohdy velmi nekvalitních piv. Hlavním důvodem je vedle změny technologií především

skutečnost, že došlo k rozbití rajonizace, která fungovala před rokem 1990 a která rozdělovala trh s pivem na tzv. komínová území pivovarů (Kovařík 2003). Tento systém nepřipouštěl v daném území konkurenci (pivovary měly v daném území monopol), tudíž vůbec nenutil hledět pivovary na kvalitu.

Změny v transformaci se dotkly také pracovníků v pivovarském i sladovnickém průmyslu. Už od počátku období centrálně plánovaného hospodářství se projevovaly důsledky preference jiných odvětví (zejména těžkého průmyslu) ve srovnání s pivovarským a sladovnickým průmyslem. Následkem nižších platů v pivovarském a sladovnickém průmyslu klesal počet vyučených řemeslníků pracujících v těchto odvětvích. Tento vývoj pokračoval i po roce 1990, i když důvody se proměnily. Společným jmenovatelem těchto důvodů je změna technologií. Stále více klesá podíl ruční práce a v souvislosti se zaváděním automatických provozů se zvyšuje potřeba flexibilní pracovní síly (O'Rourke 2004). Tyto změny znamenají také poměrně významný růst produktivity, který je traktován v odborné literatuře (Kratochvíle 2005), avšak vzhledem k absenci adekvátních dat ho není možné statisticky doložit. Výše uvedené trendy znamenaly i růst podílu pracovníků v pivovarsko-sladovnickém průmyslu se středoškolským a vysokoškolským vzděláním. Velmi významnými se pro pivovary staly pracovníci marketingu, kteří dříve v pivovarech vůbec nepůsobili. V pivovarském průmyslu se také projeví moderní trendy známé z jiných odvětví, z nichž nejvýznamnější je proces „contracting – out“ (Kovařík 2003). Při tomto procesu si zejména velké pivovary některé činnosti (např. distribuci výrobků, zabezpečení výrobních areálů) zajišťují u cizích, specializovaných firem, aby se pivovar mohl více soustředit na vlastní výrobu.

3.7.4 Ceny a zdanění piva, dodávky na trh a zahraniční obchod

Poměrně brzy od počátku transformace se začala projevovat liberalizace cen a to vedle cen obchodních zejména spotřebitelských. V prvních letech se obchodní ceny zvyšovaly poměrně pomalu, k prvnímu většímu zvýšení došlo až po zavedení nové daňové soustavy v roce 1993. V dalším období, někdy nazývaném též „cenová válka“, kdy již pivovary dostatečně zvýšily výrobní kapacity a snažily se získat větší podíl na trhu, dochází pouze k mírnému zvyšování cen (Kratochvíle 2005). V tomto období se již začínají objevovat extrémně levné značky piv (nejednalo se pouze o piva výčepní, ale i o ležáky), často vyráběné speciálně pro supermarketů a diskontní řetězce. Přestože neexistuje

přesná statistika, je možné konstatovat, že tato piva získala určitý podíl na trhu, zejména mezi obyvateli s nižšími příjmy. Pro vývoj cen v období transformace je typické rozšiřování jejich rozsahu, a to i při vyloučení výše zmiňovaných extrémně levných piv. Také je však potřeba poznamenat, že vývoj cen na trhu s pivem se řídí podle kroků nejsilnějších hráčů, v posledních letech v podstatě pouze podle kroků Plzeňského Prazdroje.

Na všechny kroky pivovarů vždy okamžitě reagovali odběratelé, kteří upravovali spotřebitelské ceny. Tyto ceny nabyly pochopitelně ještě podstatně většího rozsahu než ceny obchodní. Nejpomalejším tempem se zvyšovaly ceny piv výčepních, naopak zcela výjimečných cen dosáhla piva v kategorii speciální.

Pro zdanění piva bylo zásadní vydání zákona č. 212/1992 Sb. o soustavě daní a následně po rozdělení Československa vydání zákona č. 587/1992 Sb. o spotřebních daních. Tento zákon řadil pivo mezi výrobky, které podléhaly spotřební dani. Současně bylo pivo zařazeno do základní (23%) sazby DPH. Nejasná byla z počátku situace ohledně daňových úlev malých a středních pivovarů. Nakonec byly tyto úlevy po vzoru některých západoevropských zemí, zejména Německa, prosazeny v zákoně č. 260/1994 Sb., který zároveň novelizoval sazby daně z piva. Legislativa v oblasti zdanění byla později několikrát změněna. Důležité je zmínit zavedení zdanění piva podle hektolitrových stupňů (odvozených z obsahu extraktu původní mladiny) proti dřívějšímu zdanění na principu jednotlivých kategorií (3 sazby pro piva výčepní, ležáky a piva speciální), harmonizaci legislativních předpisů s EU a zejména skutečnost, že bylo zachováno daňové zvýhodnění pro malé a střední pivovary. Výše tohoto zvýhodnění je závislá na velikosti jejich ročního výstavu. Díky tomuto státem garantovanému zvýhodnění získaly malé a částečně i střední pivovary možnost lépe se vyrovnat s vyššími náklady na modernizaci technologického zařízení, ale jejich možnosti proniknout ke konečným spotřebitelům zůstaly proti velkým pivovarům omezené. Daňové zvýhodnění je tedy potřeba hodnotit jako státní zásah, který zmírňuje následky přirozených globalizačních tendencí, které se v pivovarnickém průmyslu začaly během transformace prosazovat.

Po zrušení rajonizace se pivovarské společnosti snažily prosadit na celém českém trhu a to jak v oblasti maloobchodu, tak v oblasti gastronomických zařízení. Velké pivovary však měly proti malým značné výhody. V rychle rostoucích řetězcích supermarketů a hypermarketů je pro malé pivovary těžší umístit jejich piva na regály, protože obchodní řetězce vyžadují zápisné. Obdobně do gastronomického segmentu se velké pivovary dostávají snadněji, neboť mohou investovat do značkového vybavení

gastronomického zařízení (Sirotková 1997). Malé a střední pivovary tak často zaujímají významnější postavení pouze na regionálním trhu.

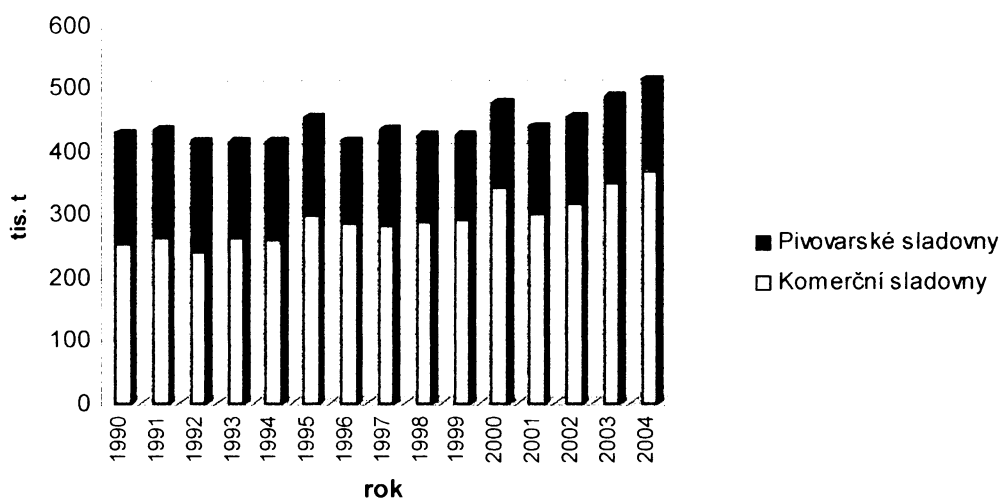
O české pivo byl vždy zájem i za hranicemi našeho státu. Po roce 1989 poklesl zájem řady bývalých socialistických zemí, kam bylo české pivo dříve dodáváno. Přesto se české pivovary dokázaly prosadit na jiných zahraničních trzích, zejména v západní Evropě (Velká Británie, Německo), a přispět tak k sice nepravidelnému, přesto však zřetelnému růstu exportu (viz i obrázek 12). Zvýšení exportu v roce 1993 vysvětlují dodávky piva na Slovensko, které byly na začátku transformace vnitrostátní. V období transformace se na exportu podílel postupně větší počet pivovarů, rozhodující podíl však vždy měly velké pivovarské společnosti (Kratochvíle 2005).

3.7.5 Změny výrobní základny a výroby sladovnického průmyslu

Podobně jako výstav piva ani vývoj výroby sladu (ze kterého se naprosto dominantní podíl využívá k výrobě piva) neprodělal v transformaci výraznější výkyvy (viz obrázek 14). Poměrně výrazně se však změnila struktura sladoven ve prospěch komerčních. Komerční (někdy též obchodní) sladovny se původně zabývaly především zahraničním obchodem. V roce 1990 bylo v Česku v provozu 49 pivovarských sladoven, které vyráběly přibližně 40 % celkové výroby sladu. U těchto pivovarských sladoven se však projevovaly důsledky jejich zanedbávání v předchozím období. Pivovary proto s výjimkou Radegastu a Prazdroje nepovažovaly technologický vývoj a zachování svých sladoven za prioritní úkol a tudíž bylo mnoho pivovarských sladoven zrušeno. V roce 2004 zůstalo pivovarských sladoven pouze 19 a jejich podíl na celkové výrobě sladu poklesl na přibližně 28 %. Pivovarské sladovny, které zůstaly, jsou s výjimkou modernizovaných sladoven Prazdroje a Radegastu na nízké technické a kapacitní úrovni (Kratochvíle 2005). Díky tomuto vývoji stoupal podíl sladu dodávaného komerčními sladovny do tuzemských pivovarů a vytvářely se vazby jednotlivých pivovarů a komerčních sladoven.

Z výše uvedeného vyplývá, že rovněž v sladovnickém průmyslu se zřetelně projevoval trend koncentrace výroby do velkých podniků. Zatímco v roce 1990 byla při celkovém počtu 79 sladoven průměrná výroba sladovny 5 418 t/rok, v roce 1997 byla tato čísla 54 a 8 037 t/rok a v roce 2004 dokonce 36 a 14 194 t/rok.

Obrázek 14: Výroba sladu v Česku v letech 1990 – 2004



Zdroj: VÚPS

Jak již bylo zmíněno v předchozích kapitolách, naprosto dominantní skupinou se v transformaci mezi komerčními sladovny stala skupina Tchecomalt, která po převzetí francouzským investorem změnila svůj název na Sladovny Soufflet ČR. Tato skupina v současnosti ovládá všechny velkokapacitní sladovny v Česku. Mezi tyto sladovny patří Hodonice, Nymburk, Prostějov a v roce 1997 nově otevřená sladovna v Kroměříži. Celkově se skupina Soufflet podílí 60 % na výrobě sladu v Česku a je tedy oprávněné konstatovat, že tato skupina rozhoduje o podmínkách v sladovnickém průmyslu a že představuje rozhodující článek mezi českým a světovým sladovnickým průmyslem.

V souvislosti s koncentrací do větších podniků a se zvyšováním podílu komerčních sladoven se rovněž proměňují technologie. Výrazně se snižuje podíl sladu vyráběného v tzv. humnových sladovnách a stoupá podíl sladu vyráběného v tzv. pneumatických sladovnách. Tyto změny přispěly k vyrovnané kvalitě vyráběného sladu a tudíž k větší stabilitě vztahů v pivovarnickém agrokomplexu. V souvislosti s výše zmíněnou modernizací technologické základny, která si vyžádala rozsáhlé investice, stoupá také poměrně výrazně produktivita práce (Kratochvíle 2005). Z hlediska vyráběných druhů sladu zůstala zachována naprosto dominantní převaha českého typu.

3.7.6 Restaurační minipivovary

Transformační období vedle rozsáhlých změn pivovarského průmyslu také přineslo vznik zcela nové kategorie pivovarů, pro které se vžilo označení „minipivovary“, či lépe „restaurační minipivovary“. Tyto minipivovary, které většinou nepatří do ČSPS, jsou běžné v západoevropských zemích (velmi hojně jsou např. v Belgii), kde se významným způsobem podílejí na udržování pestrosti na straně nabídky na pivním trhu. Tyto minipivovary totiž často nabízejí piva speciální. Ve většině případů se jedná o piva nefiltrovaná, často ne zcela správně označovaná jako kvasnicová. Velikost produkce minipivovarů se zpravidla pohybuje ve stovkách, maximálně v tisícovkách hektolitrů. Celkově se tedy podle objemu produkce jedná o naprosto bezvýznamný segment (jejich podíl na celkové produkci se pohybuje v desetinách procenta), ale jejich role v udržování pestrosti piv je nenahraditelná. Jako restaurační se tyto minipivovary označují z důvodu, že se jejich výroba buď celá, nebo z většího podílu vyčepuje ve vlastní restauraci. Tyto restaurace často můžeme označit za turistické atraktivity.

Tradičním vzorem těchto pivovarů je pivovar U Fleků v Praze, kde se pivo vaří již od roku 1499. V transformaci vznikla celá řada dalších, z nichž některé jsou velmi úspěšné. Úspěšnost minipivovarů úzce koreluje z úspěšností jejich gastronomických zařízení.

3.7.7 Územní rozmístění pivovarského a sladovnického průmyslu

Hodnocení změn v územním rozmístění pivovarského a sladovnického průmyslu v transformaci, které by mělo být téměř výhradně geografickou záležitostí, je jeden z cílů této práce. Při tomto hodnocení je především potřeba vycházet ze skutečnosti, že změny územního rozmístění jsou důsledkem rozsáhlých strukturálních změn popsaných výše. To je také hlavní důvod, proč bylo věnováno těmto změnám poměrně hodně pozornosti.

Celkově je pivovarský průmysl rozmístěn relativně rovnoměrně, neboť plní funkci zásobování obyvatelstva. Nejvýznamnější uskupení se nacházejí v oblastech s vysokou hustotou osídlení (Praha). Pro vysvětlení přítomnosti nejvýznamnějších uskupení v oblastech se silnou tradicí, tedy v Plzni a Českých Budějovicích, je možné použít historickogeografický faktor blízkosti hranice s Německem, které mělo na české pivovarnictví v minulosti nezanedbatelný vliv.

Změny územního rozmístění můžeme hodnotit ze dvou hledisek. První hledisko představují změny v územním rozmístění výrobní základny (pivovarů a sladoven), druhé hledisko představují změny územního rozmístění samotné výroby. Při porovnání vývoje těchto dvou hledisek podle 14 krajů dostaneme poněkud odlišné výsledky (viz tabulka 13).

Tabulka 13: Vývoj územního rozmístění českého pivovarského a sladovnického průmyslu

	1993	1998	2004
VK (počet pivovarů)	0,39	0,52	0,61
VK (počet sladoven)	0,76	0,69	0,87
VK (výstav piva)	0,57	1,04	1,04
VK (výroba sladu)	1,00	1,02	1,14
Giniho k. k. (výstav piva)	0,16	0,26	0,27
Giniho k. k. (výroba sladu)	0,27	0,27	0,30

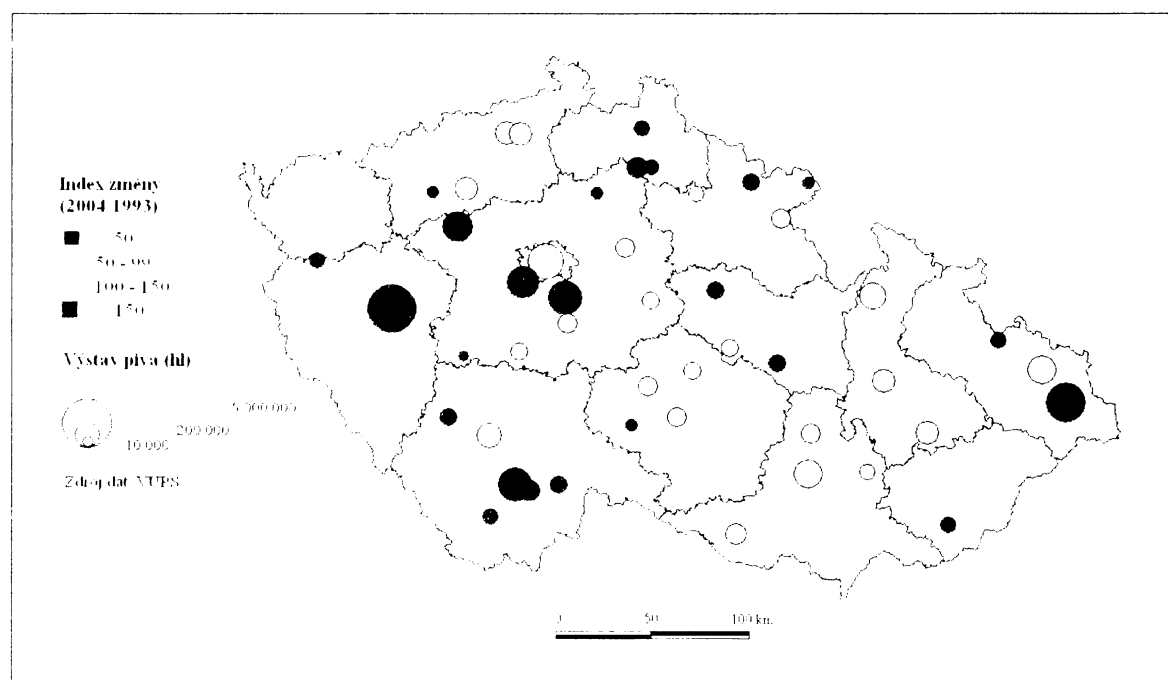
Poznámky: VK – variační koeficient, Giniho k. k. – Giniho koncentrační koeficient
Zdroj: VÚPS, vlastní výpočty

Při hodnocení vývoje územního rozmístění pivovarů je nutné si uvědomit, že v hodnoceném období nebyl v Česku žádný pivovar postaven a růst koncentrace je tedy způsoben regionálně diferencovaným zánikem pivovarů. Při tom je možné zmínit dva faktory. Tím prvním je rozpad Československa v roce 1993, který znamenal pro pivovary nedaleko hranic se Slovenskem ztrátu významné části trhu, neboť tyto pivovary dodávaly značnou část produkce do slovenských pohraničních regionů, které se po tomto roce staly regiony zahraničními (Kovařík 2003). Tyto pivovary se tedy vnějším zásahem ocitly ve značných odbytových potížích, což pro některé z nich znamenalo zánik. Tento zánik většinou nenastal okamžitě, ale až po několika letech. Tento faktor je možné dokumentovat skutečností, že pět pivovarů zrušených po roce 1993 (tedy 23 %) se nachází do 40 km od slovenských hranic. Z těchto pěti pivovarů byly čtyři ve Zlínském kraji (ve kterém bylo v roce 1993 pět pivovarů, tedy 80 % pivovarů zaniklo) a jeden v Jihomoravském kraji. Druhý faktor můžeme nazvat rychlost rozpadu organizačního uspořádání po roce 1990. V případech, kdy se bývalý státní podnik rozpadl rychle a na mnoho samostatných podniků, docházelo častěji k zániku pivovarů, i když také většinou až v pozdějších letech. Tento faktor je nejlépe možné dokumentovat na případu bývalého s. p. Pivovary Louny, ze kterého v roce 1990 vzniklo postupně 7 samostatných státních podniků (Pivovary Vratislavice n. N., Ústecké pivovary, Pivovar Litoměřice, Pivovar Děčín, Pivovar Most, Pivovar Žatec a Pivovar Louny). Z těchto sedmi podniků působí dnes pouze tři. Vysvětlení je potřeba hledat ve skutečnosti, že podniky, které se nerozbily, uvážlivěji investovaly a

snáze přečkaly počátek transformace. Z 10 pivovarů bývalého s. p. Pivovary Louny v pozdějších letech 5 zaniklo, i když v pivovaru Vratislavice n. N. byla výroba po čase obnovena. Vzhledem k tomu, že bývalé státní podniky měly působnost v určitém regionu, působil tento faktor rovněž ve prospěch změn územního rozmístění. Zajímavý je případ bývalých Plzeňských pivovarů (později Plzeňský Prazdroj), které se rozhodly soustředit pouze na pivovary v Plzni a tak ostatní pivovary z této skupiny postupně zanikly. Pro Karlovarský kraj to znamenalo, že po zrušení obou jeho pivovarů (Karlovy Vary a Cheb) je v současnosti jediným krajem, ve kterém se nenachází žádný pivovar. Naopak největší počet pivovarů, celkem devět, je ve Středočeském kraji.

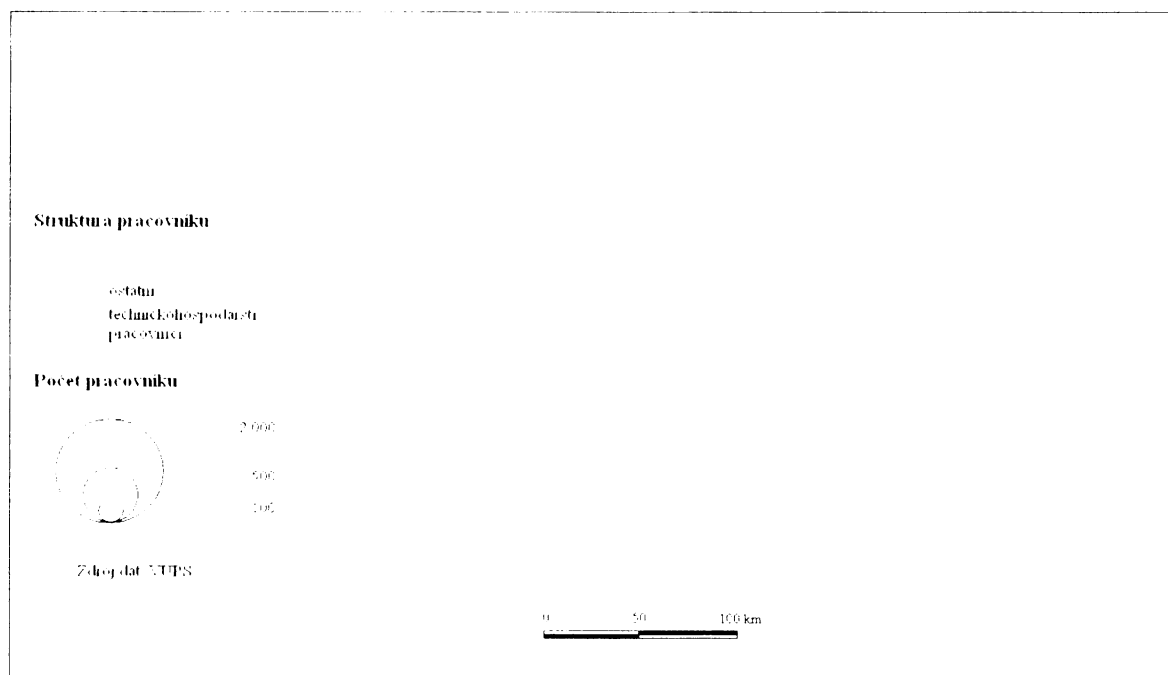
Pro sledování změn územního rozmístění výroby piva (viz obrázek 15) je nutné znát změny, ke kterým v českém pivovarském průmyslu v transformaci došlo, zejména změny vlastnické struktury a vstup zahraničního kapitálu. Právě vstup zahraničního kapitálu do velkých společností způsobil, že tyto společnosti (zejména skupina Plzeňský Prazdroj a Pivovary Staropramen) zvyšovaly svůj výstav, což pochopitelně při klesajícím či stagnujícím výstavu ostatních společností působil ve prospěch zvyšování územní koncentrace výroby. Jinými slovy růst nerovnoměrnosti územního rozmístění je pouze sekundárním projevem rozsáhlých strukturálních změn, které v českém pivovarském průmyslu proběhly.

Obrázek 15: Změny rozmístění pivovarského průmyslu v letech 1993 – 2004



Sledování změn v průmyslu je důležité hodnotit i prostřednictvím počtu pracovníků. Možnosti tohoto sledování jsou však v pivovarském průmyslu (podobně jako téměř ve všech ostatních odvětvích) velmi omezené, neboť některé podniky nechtějí individuální údaje o pracovnících zveřejňovat. Velikost podniků podle pracovníků pochopitelně velmi silně koreluje s jejich velikostí podle výstavu (viz i obrázek 16). Některé pivovary dosud rozlišují dělení pracovníků na technickohospodářské a ostatní, přičemž technickohospodářští pracovníci vykonávají administrativní činnost. U malých pivovarů toto členění téměř postrádá smysl, protože až na výjimky dělají všichni pracovníci téměř všechny činnosti.

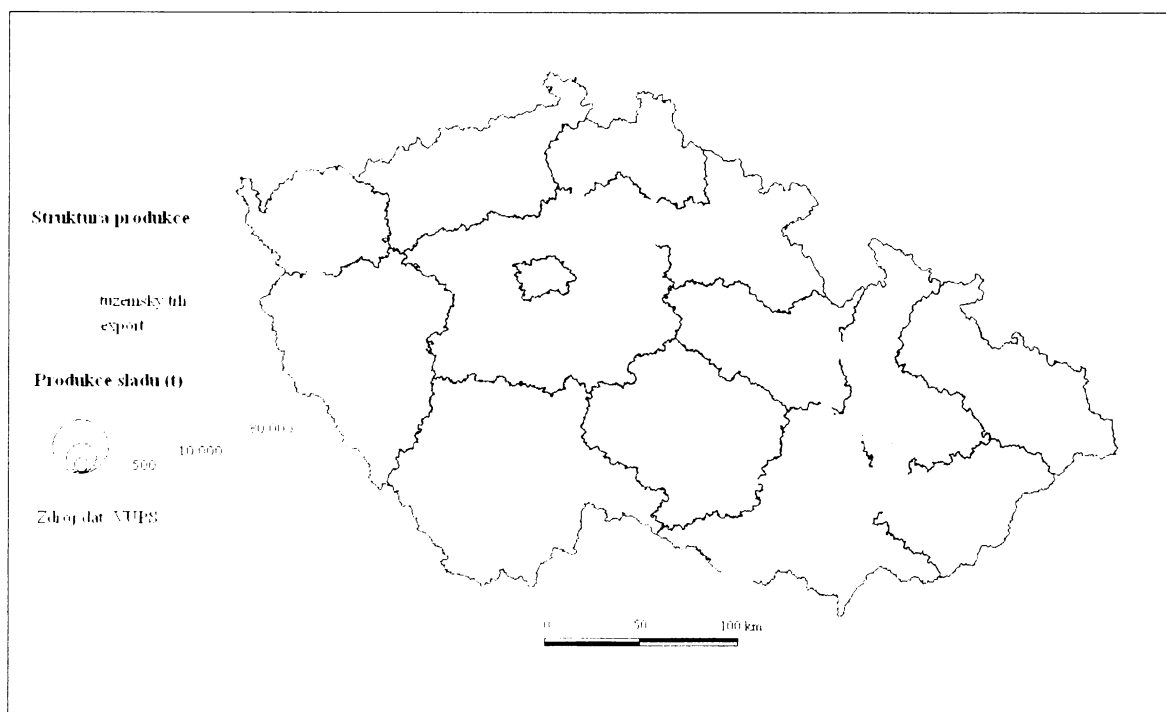
Obrázek 16: Územní rozmístění pivovarského průmyslu podle pracovníků v roce 2004



Pro hodnocení územního rozmístění sladoven podle počtu a zejména podle produkce platí, že vykazují zvýšenou koncentraci v oblastech pěstování sladovnického ječmene, především v oblasti Hornomoravského úvalu a na jižní Moravě (viz obrázek 17). Tato koncentrace je markantní zejména v případě komerčních sladoven. Místo zpracování obilí včetně sladovnického ječmene však dnes není příliš závislé na místě pěstování, neboť obilí se na rozdíl od jiných zemědělských komodit nekazí a jeho doprava je relativně levná. Příčiny koncentrace sladoven je tedy nutno hledat především v minulosti, kdy byly dopravní náklady vyšší než dnes. Jak již bylo zmíněno výše, v období transformace došlo

k zániku celé řady pivovarských sladoven. Tento proces však nebyl regionálně diferencován, což nám dokumentuje vývoj variačního koeficientu ve vybraných letech (viz tabulka 13). Změna územního rozmístění výroby sladu je podobně jako v případě výroby piva pouze sekundárním projevem strukturálních změn. Zatímco v případě piva se tyto projevy ukázaly už v první fázi transformačního procesu (1993 – 1998), v případě výroby sladu byly znatelné až ve druhé fázi transformačního období (1998 – 2004). To přibližně koresponduje s obdobím, ve které komerční sladovny v důsledku nových možností v exportu zvýšily výrobu.

Obrázek 17: Územní rozmístění sladovnického průmyslu v roce 2004



Územní koncentrace velkých komerčních sladoven je v protikladu s rovnoměrnějším rozmístěním pivovarského průmyslu. V některých regionech (především na Hané a částečně v Polabí) sladovnický průmysl tvoří jednu z nejdůležitějších částí potravinářského průmyslu.

4. Vlastní výzkum

4.1 Teoretická východiska a metodika terénního výzkumu

4.1.1 Zdůvodnění terénního výzkumu

Již v úvodní kapitole bylo konstatováno, že mezi cíle této práce patří analýza pivovarského průmyslu v rámci širších vztahů s producenty zemědělských komodit, případně jejich zpracovateli, tzn. v rámci agrokomplexu. Dalším z cílů je analýza nejvýznamnějších problémů českého pivovarského průmyslu. K dosažení těchto cílů je využíváno několik metod. Mezi hlavní metody patří rozbor příslušné literatury a analýza převzatých dat. Tyto metody jsou však v některých ohledech nedostatečné. Zejména je nutné upozornit na omezené množství odborné literatury, která by se věnovala výše zmíněné problematice. Nedostatečný či téměř nulový je počet geografických titulů. Mezi ostatní literaturou se jedná většinou pouze o několik odstavců či kapitol v rámci práce, která je primárně zaměřená na jiné téma. Relevantních dat k naplnění těchto cílů je také nedostatek, mimo jiné i z důvodů, že některé aspekty nastíněné problematiky nelze statistickými daty vyjádřit. Proto bylo potřeba tyto metody doplnit vlastním terénním výzkumem. Terénní výzkum byl proveden formou rozhovorů s představiteli pivovarů. Před zahájením terénního výzkumu byla poměrně podrobně analyzována statistická data i rozebrána příslušná literatura z důvodu lepší orientace v problematice. Při řízených rozhovorech jsem poté mohl zaměřit pozornost na problematiku, která se ukazovala jako klíčová či na problematiku, která se pomocí rozboru literatury a analýzy dat hodnotila pouze obtížně. Tento postup se tak podobá postupu, který používají vědci hlásící se k metodě kritického realismu. Při analýze rozhovorů jsem se snažil i rozdělovat vztahy na náhodné a nutné. Tato část terénního výzkumu mně také hodně pomohla formulovat závěry mé práce.

Terénní výzkum vychází z teoretických poznatků obecnějšího charakteru a do formování teorií (které by ovšem v přírodních vědách za teorie považovány nebyly) také ústí. Při tom je potřeba se snažit, aby se studované jevy, tedy empirické, v rámci použité teorie v maximální možné míře přiblížily reálnému.

Pro úspěch terénního šetření jsou rozhodující dvě okolnosti. První z nich je pochopitelně výše nastíněná dobrá orientace ve studované problematice a představa o aspektech, na které se chce výzkum zaměřit. Důležité je uvědomit si, že výzkumník musí znát, co chce studovat, ale neměl by výzkum koncipovat tak, aby snáze dokázal

předpokládané výsledky. Naopak dobrý výzkum musí být koncipován tak, aby se snažil předpokládané výsledky spíše vyvrátit. Druhá komponenta, která rozhoduje o úspěchu terénního výzkumu, je technická, tzn. že výzkum musí být po technické stránce dobře připraven a organizován.

4.1.2 Metodika terénního výzkumu

Po rozhodnutí provést terénní šetření bylo nutné zvolit jeho techniku. V úvahu připadalo několik možností, ze kterých byly reálné v podstatě pouze dvě. Výběrové šetření pomocí dotazníku je jednou ze základních a nejčastěji používaných technik sociologického výzkumu. Pro tuto techniku je typické, že na její výhody a nevýhody mívají odborníci dosti polarizované názory. Mezi výhody je možné zařadit relativní jednoduchost, přímočarost a standardizovanou podobu (Hendl 2004). Data získaná z dotazníkového šetření mají většinou kvantitativní charakter a proto je možné je dále zpracovávat pomocí statistické analýzy dat. Pomocí dotazníkového šetření je možné obsáhnout velké vzorky populace a zaručuje snadnou zpracovatelnost dat. Naopak nevýhodou je skutečnost, že data jsou ovlivněna vlastnostmi respondenta a jeho motivací. Někteří vědci dokonce považují vytváření nových poznatků a teorií na základě takto získaných dat za zavádějící (Hendl 2004). Po důkladném rozboru situace jsem dotazníkové šetření z několika důvodů zamítl. Hlavním důvodem je především povaha studované problematiky, která vyžaduje metodiku umožňující pochopit povahu vztahů a problémů. Při dotazníkovém šetření se generuje velké množství dat, která by za prvé mohla být často zpochybnitelné hodnoty a za druhé by se hodila především k analýze rozložení jevů studované problematiky, ale méně k vysvětlení tohoto rozložení, k analýze vazeb a vztahů. Jinými slovy jednalo by se spíše o pokračování první fáze výzkumu místo pokusu o hlubší pochopení problematiky. Dalším důvodem zamítnutí dotazníkového šetření byla skutečnost, že osobně objíždět dostatečný vzorek respondentů nebylo z kapacitních důvodů možné a při poštovním dotazování byla předpokládána velmi nízká návratnost. Při této formě by také bylo velmi těžké respondenty motivovat, aby se nad problematikou hlouběji zamysleli.

Pro terénní výzkum byla tedy zvolena forma řízeného rozhovoru. Tuto formu používají nejčastěji ti geografové, kteří mají blízko k sociologii. Naopak mezi ekonomickými geografy se rozhovory jako metoda výzkumu objevují v menší míře. Původně jsem předpokládal, že rozhovor bude plně strukturovaný (standardizovaný), tedy

že při výzkumu budou přesně stanoveny otázky a jejich pořadí. Od dotazovaného jsem plánoval vyžadovat, aby se vyjadřoval pouze k daným otázkám. Už v průběhu testování osnovy rozhovoru se však ukázalo, že takový postup by byl v některých ohledech kontraproduktivní. Proto jsem prováděl rozhovory částečně standardizované. Při této formě rozhovoru jsem pokládal předem připravené otázky, ale dotazovaní měli volnost a proto se někdy při odpovědích odchylovali a mluvili i o jiné problematice. V řadě případů se ukázalo, že dotazovaní zmínili podstatné skutečnosti, které bych se jinak nedozvěděl. Proto se domnívám, že pro výzkumné projekty podobné mému jsou částečně standardizované rozhovory vhodnější.

Pokud budeme uvažovat dělení výzkumu na kvantitativní a kvalitativní, lze můj výzkum považovat spíše za kvalitativní (ale není možné tvrdit, že se jedná o zcela typický příklad kvalitativního výzkumu). Popularita kvalitativních metod se v poslední době zvyšuje, neboť kvantitativní metody sebou často nesou výrazné zjednodušení problému (Havlík 2003). Pro kvalitativní výzkum je typické, že je zkoumán malý počet jednotek. V mém výzkumu se jednalo o čtyři podniky, které jsou popsány dále. Pro kvalitativní výzkum je i typické, že jde do hloubky problému, pokouší se mu porozumět, nejen ho popsat (Majerová 1998), což odpovídá cílům, které jsem si pro terénní výzkum stanovil. Při kvalitativním výzkumu se snažíme zjistit o zkoumaném vzorku co nejvíce relevantních informací (dat), ve kterých se poté snažíme nalézt řád (Disman 1993). Proto mnoho odborníků (např. Disman 1993) zdůrazňuje, že z epistemologického hlediska se jedná o metody induktivní. Na rozdíl od kvantitativního je kvalitativní výzkum podstatně méně formalizován. Proto je velmi důležité, aby výzkumník podrobně popsal vlastní postup výzkumu.

Výzkumník věnující se kvalitativnímu výzkumu by se měl vyznačovat především schopností rozpoznat jevy důležité a nepodstatné, rozlišovat mezi vztahy nahodilými a nutnými a v určitých situacích přemýšlet netradičním způsobem, což mu umožní představit si, jak by mohly věci fungovat jinak. Pro provádění rozhovorů musí mít výzkumník schopnost jednat s lidmi, umět se vyjadřovat a vysvětlit dotazovanému, co od něj v jeho odpovědi očekává (Majerová 1998).

4.1.3 Průběh terénního výzkumu

Prvním krokem v terénním výzkumu byl výběr respondentů. Původně jsem měl v úmyslu zkoumat tři podniky, později byl počet rozšířen na čtyři, aby byl mezi zkoumané podniky zařazen i podnik v rukou zahraničního kapitálu. Při výběru pivovarů jsem chtěl brát v úvahu zejména jejich velikostní diferenciaci. Jako zástupce restauračních minipivovarů byl zvolen pravděpodobně nejznámější zástupce této kategorie, Pivovar U Fleků. Střední pivovary zastupují Měšťanský pivovar v Poličce, který je v rukou domácích vlastníků a Pivovar a sodovkárna Jihlava jako zástupce pivovarů vlastněných zahraničním kapitálem. Z oslovených zástupců velkých pivovarů vyjádřili ochotu uskutečnit se mnou řízený rozhovor pouze zástupci Budějovického Budvaru. Po rozhovorech se zástupci pivovarů jsem se chtěl obrátit s krátkým rozhovorem i na jejich dodavatele chmele a sladu. U těchto podniků jsem však byl s žádostí o rozhovor podstatně méně úspěšný především díky absenci kontaktů. Nakonec jsem provedl krátký částečně strukturovaný rozhovor s řediteli dvou sladoven.

Po výběru podniků bylo v dalším kroku potřeba zjistit o nich všechny dostupné relevantní informace. Jako zdroje mně posloužily zejména internetové stránky vybraných podniků a statistická data VÚPS. Tato data je však možné použít pouze pro zjištění základních informací.

Poté bylo potřeba připravit strukturu rozhovoru. Jak již bylo uvedeno, původně jsem počítal se standardizovanými rozhovory, proto jsem přípravě struktury věnoval značnou pozornost. Po přípravě struktury rozhovoru jsem ji probíral s odborníky. Velice se mně osvědčilo testování rozhovoru, které jsem prováděl s mými kolegy, kteří sice dané problematice příliš nerozumí, přesto mně upozornili na některé logické nesrovnalosti ve struktuře a navrhli další problémy, na které bych se měl zaměřit.

Rozhovor s představiteli pivovarů je možné rozdělit na tři části. Po první části zaměřené na doplnění, případně potvrzení zjištěných informací o podniku následovala část zaměřená na vztahy pivovarů a dodavatelů surovin. V třetí části byla pozornost zaměřena na nejdůležitější problémy pivovarů.

Rámeček 4: Osnova řízeného rozhovoru s pivovary

1. Považujete váš pivovar za restaurační minipivovar, malý pivovar, střední pivovar či velký pivovar a předpokládáte, že se pozice vašeho pivovaru v blízké budoucnosti (v horizontu 5 let) promění?
2. Jaký prodělal váš pivovar vývoj v období transformace (posledních 15 let) z hlediska ekonomického a technologického (zmiňte nejdůležitější události a charakter změn)?
3. Od jakých dodavatelů odebíráte slad a chmel pro vaši výrobu (jmenujte všechny dodavatele)?
4. Jsou vaše vztahy s těmito dodavateli stabilní, jak často měníte dodavatele a předpokládáte, že v blízké budoucnosti (v horizontu 5 let) dojde ke změně?
5. Jaké faktory ovlivňují vaši volbu dodavatele surovin (cenová nabídka dodavatelů, geografická blízkost a dopravní náklady, kvalita dodávaných surovin a jejich technologické parametry, zavedené vztahy a jejich inercie, jiné)?
6. Jak byste řešili situaci, kdy se vyskytnou problémy s dodávkou surovin?
7. Jaký význam má podle vás územní a ekonomická dimenze agrokomplexu v pivovarnictví?
8. Jaké jsou největší problémy pivovarů v oblasti odebírání surovin (slad, chmel) pro výrobu?
9. Jaké jsou obecně největší problémy pivovarů a pivovarského průmyslu (jaké faktory brzdí výrobu, jaké faktory zabraňují realizovat vyšší čistý zisk)?
10. V čem spočívají specifika vašeho pivovaru proti jiným srovnatelným pivovarům?

Samotný terénní výzkum probíhal v lednu a únoru 2006. Řízené rozhovory vždy probíhaly v areálu pivovaru. Délka řízeného rozhovoru byla přibližně jedna hodina. V některých případech však rozhovor trval déle, neboť dotazovaný mně vysvětloval další problematiku související s pivovarským průmyslem. Chtěl bych zdůraznit, že při tom jsem získal řadu velmi cenných poznatků, které často nejsou v literatuře traktovány. Při těchto situacích jsem musel nově získané poznatky zasazovat do kontextu již dříve nastudovaných a rychle reagovat doplňujícími otázkami. Při terénním výzkumu dotazování

odpovídali téměř na všechny otázky. Případy, kdy dotazovaný na nějakou otázku nechtěl odpovědět, byly výjimečné.

Rámeček 5: Osnova řízeného rozhovoru se sladovny

1. Jaký prodělala vaše sladovna vývoj v období transformace (posledních 15 let) z hlediska ekonomického a technologického (zmiňte nejdůležitější události a charakter změn)?
2. Jaké druhy sladu vaše sladovna produkuje a předpokládáte v blízké budoucnosti (v horizontu 5 let) změnu?
3. Jmenujte vaše nejvýznamnější odběratele, jakou pozici mezi těmito odběrateli má pivovar, se kterým jsem uskutečnil řízený rozhovor?
4. Jmenujte vaše dodavatele sladovnického ječmene a oblasti, kde hospodaří?
5. Upřednostňujete při volbě dodavatele místní producenty či producenty, kteří dodávali v minulých letech?
6. Jaké odrůdy sladovnického ječmene používáte?
7. Jaké jsou obecně vztahy pivovarského a sladovnického průmyslu a jaké změny se dají očekávat v budoucnosti?
8. Jaké jsou obecně vztahy sladovnického průmyslu a pěstitelů sladovnického ječmene?

4.1.4 Zkoumané podniky

Pivovar u Fleků, s. r. o.

Pražský pivovar U Fleků je pravděpodobně nejznámějším restauračním pivovarem v Česku. Jeho historie sahá až do roku 1499, kdy dům koupil Vít Skřemenec a začal v něm provozovat sladovnické řemeslo. Významným milníkem v historii pivovaru byl rok 1843, kdy se zde začal průkopnický vařit tmavý ležák po bavorském způsobu. Toto pivo se zde vaří dodnes. Z důvodu dlouhé historie a unikátního gastronomického zařízení zůstal pivovar zachován i v období socialismu a v letech 1991-1992 byl v restituci navrácen

rodině Brtníků. Dlouhá historie odlišuje tento pivovar od ostatních restauračních pivovarů v Česku.

Výstav piva (2004): 2 380 hl

Respondent: Chramosil, výroba

Měšťanský pivovar v Poličce, a. s.

Pivovar v Poličce na severu Českomoravské vrchoviny je typickým pivovarem, produkujícím pro lokální trh. Jeho historie sahá až do roku 1517, kdy bylo 113 poličským měšťanům přiznáno právo várečné. V současnosti pivovar vyrábí podle původních receptur piva s názvy Hradební (10°), Otakar (11°) a Záviš (12°).

Výstav piva (2004): 85 599 hl

Počet zaměstnanců (2004): 56

Respondent: Witz, předseda představenstva

Pivovar a sodovkárna Jihlava, a. s.

K podniku patří vedle pivovaru v Jihlavě i sladovna v Náměšti na Hané. Rovněž jihlavský pivovar má dlouhou tradici. Zdejší pivo bylo už v minulých stoletích u spotřebitelů oblíbeno a pivovar ho dodával i na zahraniční trhy. Nejznámějším pivem je Ježek, nazvaný podle městského znaku. Pivovar prodělal v transformaci zásadní modernizaci a v současnosti je v rukou zahraničního kapitálu

Výstav piva (2004): 109 706 hl

Počet zaměstnanců (2004): 80

Respondent: Číž, výroba

Budějovický Budvar, n. p.

Jeden z nejslavnějších českých pivovarů byl založen v Českých Budějovicích v roce 1895 jako Český akciový pivovar. Pivovar českých právovárečníků již brzy po svém založení produkoval pivo velmi vysoké kvality, které bylo oblíbené nejen u domácích spotřebitelů, ale i v cizině. Pivovar dobře prosperoval i v následujících letech. V období socialismu spolu s Prazdrojem dodával díky dobré kvalitě a poptávce pivo i na kapitalistické trhy. V současnosti vyváží pivovar do téměř 60 zemí a vlastní 380 ochranných známek v 101 zemích. Velmi sledovaným jsou v současnosti právní spory Budvaru s americkou společností Anheuser-Busch, ve kterých jde právě o ochranné

známky. Díky tomuto sporu nebyl Budvar privatizován a jako jeden z posledních pivovarů zůstává v rukou státu.

Výstav piva (2004): 1 112 360 hl

Počet zaměstnanců (2004): 681

Respondent: Tolar, výroba

Sladovna Bernard, a. s.

Výroba sladu (2004): 6 677 t

Počet zaměstnanců (2004): 25

Respondent: Šusta, ředitel

Drahotín Hornák, soukromá sladovna Castello

Výroba sladu (2004): 5 385 t

Respondent: Hornák, majitel

4.2 Výsledky a závěry terénního výzkumu

4.2.1 Výsledky terénního výzkumu

Odpovědi dotazovaných jsem si zapisoval přímo během rozhovoru do speciálního sešitu a po návratu z terénu jsem je systematicky uspořádal. V pivovaru v Poličce mně dotazovaný odpovědi rovnou napsal do textového editoru.

Pivovar u Fleků, s. r. o.

Při rozhovoru v tomto pivovaru se projevilo, že pivovar není zcela typickým zástupcem restauračních minipivovarů. Hned úvodní otázka totiž přinesla nečekanou odpověď. Pivovar se nepovažuje za restaurační minipivovar, ale za malý pivovar a to na základě dvou kritérií. Prvním z nich je kapacita pivovaru, která je v současnosti 10 000 hl, tedy na úrovni výstavu nejmenších pivovarů, které lze považovat za malé. Druhým znakem je technické vybavení pivovaru, které je také na úrovni malých pivovarů. Na druhou stranu je potřeba zmínit, že veškerá produkce pivovaru se vypije v přilehlém gastronomickém zařízení. Pivovar bychom tedy mohli označit jako restaurační malý pivovar. Změnu pozice v horizontu 5 let není předpokládána. Pro pivovar by v budoucnosti mohla být problémem

závislost na zahraničních turistech, kteří tvoří přibližně 80 % návštěvníků. Změny v transformaci se týkaly především modernizace technologických zařízení (nikoliv technologie výroby).

K výrobě jediné značky (13° tmavé) je zapotřebí čtyř druhů sladu. Vedle klasického českého (plzeňského) to je slad bavorský, karamelový a barevný. Všechny druhy sladu kromě barevného odebírá pivovar ze Sladovny Rudolf v Táboře. Z této sladovny by pivovar odebíral pravděpodobně i slad barevný, pokud by ho sladovna vyráběla. Výroba tohoto sladu však byla podle dotazovaného ve zmíněné sladovně zastavena na nátlak ekologických sdružení. Barevný slad je proto odebírán ze sladovny v Litovli, která patří pod Sladovny Soufflet. Žatecký chmel odebírá pivovar od firmy Top Hop se sídlem v Praze. Při hodnocení vztahů s dodavateli surovin je potřeba si uvědomit, že pivovar odebírá těchto surovin pouze nepatrná množství (roční spotřeba všech druhů sladu asi 50 t sladu, chmele asi 0,5 t). V rámci dodavatelských firem je hodnocený pivovar velmi malým zákazníkem, který ve srovnání s ostatními zákazníky téměř nemá význam. Podle respondenta tedy není vůbec žádný problém požadované množství surovin sehnat, pivovar si totiž vystačí s množstvím, které nějakému dodavateli přebývá z jiné dodávky. Z tohoto důvodu také respondent vůbec neuvažuje o situaci, ve které by se vyskytovaly problémy s dodávkou surovin. Na trhu s chmelem se podle respondenta projevuje nadbytek, takže se dodavatelé předhánějí v nabídkách. Vztahy s dodavateli surovin jsou přesto relativně stabilní a pokud zmínění dodavatelé nezkrachují, nedá se v blízké budoucnosti očekávat změna. Při volbě dodavatele surovin je pro pivovar U Fleků rozhodující cenová nabídka, ale důležité jsou i ostatní zmíněné faktory. Pivovar se snaží najít dodavatele sladu mezi malými či středními sladovnami. V této souvislosti je paradoxní, že barevný slad musí odebírat od největšího sladovnického seskupení v Česku, od skupiny Soufflet.

Územním vazbám v rámci agrokomplexu se respondent příliš nevěnoval, ekonomické částečně nastínil již v předchozích odpovědích. Podstatné podle respondenta je, že ekonomické i územní vazby pivovarského agrokomplexu jsou markantní především u středních a velkých pivovarů. Rozdíly mezi malými a velkými pivovary byly také zmíněny při odpovědi na otázku, jaké jsou největší problémy pivovarského průmyslu. V této souvislosti se respondent rozpovídal o velkých nákladech malých pivovarů na výrobu, které pro tuto skupinu pivovarů znamenají velké oslabení v konkurenčním boji s velkými. Proto považuje za nutné spolupráci malých pivovarů v boji s velkými. Konkrétní podoby nabyla tato spolupráce v Českém svazu malých nezávislých pivovarů. Respondent také srovnával situaci v našem pivovarském průmyslu se situací v stejném

odvětví v sousedním Rakousku a Německu a vyjádřil názor, že těchto zemích je situace pro malé pivovary příznivější a to částečně i díky zásahům státu.

Při dotazu na specifika pivovaru zdůraznil respondent pochopitelně historii a tradici pivovaru a velké gastronomické zařízení, které k pivovaru patří. Těmito charakteristikami se pivovar výrazně liší od ostatních restauračních pivovarů. Na závěr je třeba zdůraznit, že rozhovor s představitelem restauračního pivovaru byl do terénního výzkumu přiřazen spíše jako určitá zajímavost a také skutečnost, že tato skupina pivovarů je velmi heterogenní.

Měšťanský pivovar v Poličce, a. s.

Už při úvodní otázce respondent detailně hovořil o systému daňových úlev pro pivovary v Česku. Měšťanský pivovar v Poličce je podle ročního výstavu zařazen ve třetí kategorii pivovarů (50 000 – 100 000 hl, které mají slevu na spotřební dani ve výši 30 %), do které spadají podle dotazovaného malé pivovary. Podle respondenta lze dokonce za malé pivovary považovat všechny pivovary, které jsou podle výstavu zařazeny do kategorie, ve které mají slevu na spotřební dani, tedy do ročního výstavu 200 000 hl. V souvislosti s velikostí pivovaru považoval respondent za důležité upozornit, že pivovar není závislý na zahraničním kapitálu či na jiném spoluvlastníkovi z Česka. Při hodnocení technologických změn v období transformace se respondent poměrně detailně rozpovídal o výměnách a rekonstrukcích zařízení, které se v pivovaru uskutečnily (nová myčka lahví, etiketovačka, zařízení na filtraci, nová spilka a ležácké tanky). Tyto změny si vynutil stav pivovaru na počátku transformace, kdy jej oprávněné osoby převzaly od s. p. Pivovary Hradec Králové. Stav na počátku transformace byl však velmi komplikován skutečností, že pivovar převzal nejprve pouze budovy. Zařízení na výrobu piva předal s. p. Pivovary Hradec Králové až za dva roky. V průběhu transformace pivovar postupně zvyšoval svůj výstav (z počátečních 40 000 hl až na nynějších 85 000 hl), ale z technického hlediska zůstal původním malým pivovarem. V současnosti je pivovar ve stabilizované ekonomické situaci a do budoucnosti chce udržet dosaženou pozici. Z hlediska nabízených druhů piva převažují ležáky (přibližně 81 % prodeje), což je v úplném kontrastu ke struktuře prodeje podle druhů v celém Česku.

Pivovar používá vedle Žateckého poloraného červeňáku i zahraniční vysokoobsažné odrůdy. Poměr těchto dvou skupin v roce 2004 byl 445 : 322 (měřeno přes hmotnost α -hořkých kyselin). Z hlediska druhů chmele je Žatecký poloraný červeňák dodáván ve formě lisovaného hlávkového chmele a granulí (v poměru 198 : 247 opět

měřeno přes hmotnost α -hořkých kyselin), zahraniční vysokoobsažné odrůdy pochopitelně ve formě extraktu. Žatecký poloraný červeňák z Žatecké oblasti je dodáván firmou Bohemia Hop z Žatce, dodavatel Joh. Barth & Sohn (člen jedné ze dvou společností ovládajících světový obchod s chmelem) z Norimberku dodává vysokoobsažnou odrůdu Target původem z Velké Británie. Vztahy s dodavateli chmele jsou stabilní (přes prodejce chmele už od roku 1995) a dodávané odrůdy se nemění. Slad dodávají do Poličky tři dodavatelé. Největší společnost Sladovny Soufflet dodává ze sladovny v Litovli slady mnichovský, karamelový a barevný, které však pivovar používá pouze v nepatrném množství. Rozhodující jsou dodávky českého sladu, který dodávají Sladovna Bernard z Rajhradu (na výrobní kampaň 2005 – 2006 dodala 568 t) a Soukromá sladovna Castello z Prostějova (na výrobní kampaň 2005 – 2006 dodala 784 t). Dva dodavatele českého sladu má pivovar z důvodu eliminace rizika špatné kvality dodaného sladu. Se špatnou kvalitou dodaného sladu už se pivovar musel v minulosti potýkat a na základě této zkušenosti přestal podle respondenta odebírat slad od sladovny z Bruntálu. Vztahy s dodavateli sladu se ale od počátku transformace změnilly vícekrát a od současných dodavatelů odebírá pivovar slad až od roku 2001. V blízké budoucnosti (v horizontu 5 let) není předpokládána změna vztahů s dodavateli surovin. V souvislosti se surovinami se respondent rozhovořil i o zdrojích vody, které má pivovar vlastní. Jako rozhodující faktor pro dodávky surovin jmenoval respondent kvalitu dodávaných surovin a jejich technologické parametry. Cenová nabídka dodavatelů je kalkulována včetně dopravních nákladů a také patří mezi významné faktory, které ovlivňují volbu dodavatele. Naopak žádnou váhu respondent nepřikládal zavedeným vztahům.

V ekonomické dimenzi agrokomplexu se podle respondenta v současnosti neseťkáváme s výraznějšími problémy, což platí zejména pro malé pivovary. Tato skutečnost platí i pro pivovar v Poličce, kde ceny surovin nejsou v hospodaření nastaveny jako rozhodující. Respondent vyjádřil také důležitý poznatek, že při odběru surovin se mohou s problémy setkat naopak velké pivovary, což ilustroval na příkladu chmele. Pro velký pivovar se chmel nedá třídit na lepší a horší a pivovar proto musí brát chmel, který je a nikoliv ten, který požaduje.

Závěrem zdůraznil respondent největší zvláštnost pivovaru v Poličce, kterou je struktura výroby podle druhu piva, ve které jsou rozhodující ležáky. Podle respondenta tak pivovar reaguje na poptávku spotřebitelů.

Pivovar a sodovkárna Jihlava, a. s.

Na rozdíl od pivovaru v Poličce považoval respondent pivovar v Jihlavě za zástupce středních pivovarů. K tomuto konstatování měl podklad vedle objemu výstavu také v používané technologii cylindrokónických tanků, což je technologie typická pro střední a především pro velké pivovary. Výstavy piva po dlouhém období stagnace začaly růst a podle respondenta již v roce 2005 překročily 200 000 hl. Ke středním pivovarům řadí pivovar v Jihlavě také vysoký podíl exportu (do Německa, Rakouska, Švédska a Belgie). Export je důležitý i pro budoucnost, ve které pivovar plánuje další navýšení výstavu. Tuzemský trh je podle respondenta nasycen a proto si pivovary střední kategorie mohou pomoci především exportem. Export chce pivovar vedle výše zmíněných zemí rozšířit i na další (Itálie). S rozšířením exportu souvisí i investice, které chce pivovar budoucnosti provést (tunelový pastér, plnič plechovek). Celkově by pivovar mohl za rok vyrábět až 350 000 hl. Sodovkárna, přestože je stále v názvu, v současnosti nevyrábí. Při hodnocení změn v transformaci nemohl respondent nezmínit působení zahraničního investora, rakouského pivovaru Zwettler, který přišel už v roce 1994, tedy rok po dokončení kupónové privatizace pivovaru. Investor z pivovaru v Jihlavě odešel v roce 1998, poté část akcií přešla na nynější management a od roku 2002 je pivovar v rukou belgické společnosti Martens. Při hodnocení investice Zwettleru je podle respondenta důležité zmínit dva aspekty. Za prvé to byly velké investiční akce, které Zwettler uskutečnil a které přinesly modernizaci a kvalitní technologie (především výše zmíněné cylindrokónické tanky, ale i např. průtoková pasterizace). Na druhou stranu se novými technologiemi rozkolísal charakter piva což spolu se špatným marketingovým přístupem vedlo k poklesu výstavu a ukončení investice.

Pro výrobu piva je používán Žatecký poloraný červeňák ve formě granulí z chmelařské oblasti Ústěcko (z polohy Polepská Blata) a chmelové extrakty z Hallertau, tedy z největší chmelařské oblasti v Německu. Tyto druhy chmele se v pivovaru používají dlouhodobě, avšak v budoucnosti se mohou změnit, přičemž rozhoduje nabídka (poměr kvality a ceny). Pivovar v Jihlavě má jako jeden z mála pivovarů ve srovnatelné kategorii vlastní sladovnu humnového typu, která se nachází v Náměšti na Hané a která vyrábí slad českého typu. Sladovna v případě, když má přebytky, prodává i jiným pivovarům, ale v současnosti vzhledem k nárůstu výstavu dodává pouze do Jihlavy. Společnost má podle respondenta zajištěn odběr jarních odrůd ječmenů od zemědělců z okolí Jihlavy. Mezi dodavateli ječmenů převažují zemědělská družstva. Vybrat dodavatele z okolí pivovaru je

podle respondenta výhodné, neboť mezi pivovarem a dodavateli sladovnického ječmene se vytvořily oboustranné vztahy. Dodavatelé ječmene totiž od pivovaru odebírají pivovarský odpad (mláto), který používají jako krmivo. Ječmen se sice musí vozit z Jihlavy do Náměště na Hané, což však pro pivovar, který si dopravu zajišťuje sám, nepředstavuje problém. Doprava je totiž využívána obousměrně – do sladovny se veze ječmen, zpátky slad. Respondent v souvislosti se surovinami rovněž hovořil o zdrojích vody. Pivovar v nedávné době ke stávajícím dvěma vrtům přidal třetí, především z důvodů zvyšování výroby. Jako zdroj užitkové vody je v pivovaru využíván městský řad. Rozhodujícím faktorem při volbě dodavatelů jsou cenová nabídka dodavatelů a kvalita dodávaných surovin. Důležité je podle dotazovaného udržovat přehled o situaci na trhu se surovinami. Problémy se surovinami podle názoru respondenta nejsou a ani nebudou.

Územní dimenze agrokomplesu je podle respondenta důležitá. Pomáhá udržet charakter piva a pivovary by se tedy měly snažit odebírat suroviny od místních dodavatelů. Při hodnocení největších problémů pivovarského průmyslu zmínil respondent především nízké marže pivovarů, které jsou příčinou nedostatku kapitálu na rozsáhlejší investice. Velmi realisticky také zhodnotil působení zahraničního kapitálu a upozornil na skutečnost, že na tvorbu cen má v podstatě rozhodující vliv největší hráč na trhu – Plzeňský Prazdroj. Dále respondent vyslovil zajímavý názor, že zahraniční kapitál v pivovarském průmyslu je nucen respektovat specifika českého prostředí a i kdyby chtěl zvyšovat ceny, tak to musí učinit postupně.

Mezi specifika pivovaru v Jihlavě zařadil respondent vyšší podíl exportu a poměrně kvalitní technologie. Dalším specifíkem je vysoký podíl 11° piva na výstavu. Toto pivo má v regionu tradici a proto si spotřebitelé na něj zvykli. Zahraniční majitel podle respondenta přinesl vedle zázemí silného partnera stabilitu společnosti, která umožnila současnou expanzi.

Budějovický Budvar, n. p.

Budějovický Budvar je svým ročním výstavem zástupce velkých pivovarů. Respondent při rozboru pozice zdůraznil, že se jedná o český pivovar, který má statut národního podniku a je na něj pamatováno v zákonech. Dále zdůraznil, že značná část produkce (přibližně 48 %) je určena na export, což je typický znak většiny velkých pivovarů. V exportu dosahuje pivovar lepších výsledků než ostatní exportující české pivovary, především proto, že neexportuje pivo za nízké ceny, ale naopak na některých

cílových trzích (Německo) patří mezi nejdražší značky. Vzhledem ke skutečnosti, že pivovar patří k největším v Česku, bylo nutné zamyslet se i nad pozicí pivovaru v evropském měřítku. Podle názoru respondenta má Budvar mezi evropskými velkými pivovary střední velikost. V budoucnosti nejsou očekávány výraznější změny na domácím trhu ani na trzích zahraničních, pokud nedojde k nepředvídatelným událostem. Stále je totiž potřeba mít na paměti, že Budějovický Budvar je ve sporu s americkým gigantem Anheuser-Busch a nelze zcela vyloučit účast tohoto podniku na privatizaci. O své vlastní vůli, tedy z rozhodnutí managementu, nebude Budvar vstupovat do nadnárodní společnosti, protože v té by v budoucnosti mohl získat vliv Anheuser-Busch. Při rozboru ekonomického vývoje v transformaci vyjádřil respondent názor, že neprivatizovat Budvar bylo dobré rozhodnutí, což doložil na vysoce ziskovém hospodaření podniku. Dále zmínil rozsáhlé investiční akce, které v transformaci pivovar uskutečnil (výměna některých technologií) a na které potřeboval 3 mld. Kč. Všechny investiční úvěry byly splaceny do roku 2002.

Hned na začátku hodnocení vztahů s dodavateli surovin respondent zdůraznil, že Budvar používá výhradně české suroviny a to nejen slad a chmel, ale rovněž obaly či etikety. Tato skutečnost ho odlišuje od ostatních velkých pivovarů. Zdaleka největší finanční položku při nákupu surovin představuje pro pivovar slad. Ten je dodáván skupinou Soufflet, se kterou si pivovar v průběhu let vytvořil stabilní vztahy. Dodávajícími sladovny jsou Hodonice, Kroměříž a Prostějov. Při nákupu má pivovar podmínku, že slad musí být vyroben z českých odrůd sladovnického ječmene (Tolar, Malz, Kompakt). Budvar je podle dotazovaného největším českým nákupcem Žateckého poloraného červeňáku, který nakupuje ve formě hlávkového chmele od několika dodavatelů. Veškerý nakupovaný chmel pochází z Žatecké oblasti. Respondent se rovněž zmínil o vlastních zdrojích artézské vody, která přispívá k vyváženému charakteru piva. Při hodnocení faktorů ovlivňujících volbu dodavatelů surovin dotazovaný zdůraznil, že rozhodující jsou kvalitativní parametry dodávaných surovin. Pivovar však pochopitelně monitoruje situaci na trhu, aby za nákup surovin neplatil zbytečně vysoké ceny. Jak již bylo zmíněno, trvá pivovar na tom, aby byl dodáván slad z českých odrůd sladovnického ječmene, avšak nezajímá ho, ve kterém regionu byl vypěstován, protože zastává názor, že vliv rozdílu podmínek pro pěstování mezi českými regiony na kvalitu není významný. Naopak u chmelu trvá Budvar na Žatecké oblasti. Při volbě dodavatele je pro pivovar důležité, že chce rozdělit riziko špatných dodávek, tedy že nechce být závislý na jednom dodavateli. To se projevuje především v případě chmele, ale podle respondenta i v případě sladu.

protože všechny dodávající sladovny, přestože jsou sdruženy v jedné skupině, mají vlastní hospodaření a proto si dokonce v malé míře konkurují. V minulosti pivovar zkoušel odebírat slad i od malých sladoven, ale od těchto dodavatelů byl horší výběr požadovaných odrůd. Velkou společností tedy preferuje proto, že dovede díky velké produkci snáze splnit jeho požadavky. Změny v odebírání chmele nejsou podle respondenta v budoucnosti příliš pravděpodobné. Odebírání sladu se může změnit dvěma způsoby. Postavení vlastní pivovarské sladovny však respondent nepovažuje za příliš pravděpodobné. Sladovna by totiž byla příliš malá a tudíž nerentabilní. Podle respondenta je v současnosti hranice rentability sladovny přibližně 60 000 t za rok. Druhý způsob, který by mohl změnit dodavatelské vztahy, by představovala změna odrůd používaných při výrobě sladu. Rovněž tato varianta je však velmi málo pravděpodobná.

Zachování územní dimenze agrokomplexu v rámci národních hranic považuje pivovar za jeden z pilířů, na kterém stojí. Tento postoj chce pivovar zachovat i v budoucnosti. Respondent se v závěru rozhovoru poměrně podrobně zamyslel nad českým pivovarským průmyslem, který zasadil do vývoje tohoto odvětví v Evropě a ve světě. Současné problémy českého pivovarského průmyslu považuje z velké části za důsledek vývoje tohoto odvětví v předcházejících letech. Potenciální hrozbu v budoucnosti vidí v cenách energetických vstupů a přizpůsobení se evropským normám, zejména v otázkách odpadů a dopadů výroby na životní prostředí. Respondent také hodnotil problémy českého chmelařství. Ty jsou podle něj způsobeny vztahy s domácími, ale především zahraničními odběrateli. Podle dotazovaného čeští chmelaři na začátku transformace příliš rychle přešli na světové ceny a proto od nich v té době přestaly odebírat domácí pivovary, které se ani později už k českému chmelu nevrátili. V poslední době se navíc od českých dodavatelů odvrátili i někteří zahraniční odběratelé. Chmel je podle respondenta jednou z plodin, u kterých by stát měl více intervenovat. Zajímavé postřehy vyslovil dotazovaný o extrémně laciných pivech, které jsou v poslední době velmi rozšířené. Používání vysokoobsažných odrůd označil pouze za vedlejší faktor k dosažení nízké ceny. Hlavní faktory leží podle dotazovaného v surogaci (používání náhražek místo sladu), v označování piv a ve značném urychlení výroby. Respondent rovněž vyjádřil názor, že pokud se malý či střední pivovar snažil v konkurenčním boji uspět výrobou extrémně levných piv, žádný efekt mu to nepřineslo.

Specifika Budějovického Budvaru byla zdůrazněna už v průběhu předcházejících odpovědí. Vedle právní formy je to především důraz na územní vazby v rámci agrokomplexu, tzn. důraz na používání výhradně českých surovin.

Sladovna Bernard, a. s.

Humnová sladovna v Rajhradě patřila dříve Obchodním sladovněm, a. s. Poté se stal vlastníkem jediné akcie pivovar Bernard. Respondent vyjádřil názor, že po období, kdy se z důvodu nízkých cen sladu zavíraly pivovarské sladovny, se budou pivovary snažit o jejich obnovu. Pivovaru Bernard se zdálo výhodné koupit sladovnu v Rajhradě, která mu vyhovuje produkcí humnového sladu. Podle dotazovaného humnový slad dodává pivu vyšší kvalitu, což je v souladu s koncepcí pivovaru. Proti velkým sladovněm mají humnové malou produktivitu práce, což platí i pro sladovnu Bernard, přestože se v ní produktivita v posledních letech zvýšila (za působení pivovaru Bernard přibližně o 40 %). Sladovna Bernard produkuje plzeňské i mnichovské typy sladu, které vedle pivovaru Bernard (který odebírá více než třetinu produkce) dodává i jiným odběratelům. Z těchto odběratelů jmenoval respondent kromě pivovaru v Poličce a několika minipivovarů v okolí i pivovar v Jihlavě (kterému tedy nestačí produkce jeho vlastní sladovny) a pivovary Platan (v Protivíně) a Starobrnno. Z dřívějších odběratelů jsou významné pivovary v Náchodě, Havlíčkově Brodě a Černé Hoře. Sladovna dodává slad i na zahraniční trhy (Kanada, Polsko, Japonsko).

Sladovna odebírá sladovnický ječmen ze dvou oblastí. Přibližně 80 % spotřeby pochází z okolí sladovny (oblast od Vyškova k Pohořelcům a od Zastávky ke Kašnici), zbytek je z okolí pivovaru Bernard, tzn. z okolí Humpolce. Důvody pro odběr z okolí Humpolce uvedl respondent v zásadě dva. Prvním z nich jsou vytvořené vazby na dodavatele z okolí pivovaru, kteří odebírají pivovarský odpad (mláto) jako krmivo. Dalším důvodem je pojistka pro případ, že by se v okolí sladovny nevydařila sklizeň. Podle dotazovaného je vysoce nepravděpodobné, že by se v takovém případě nevydařila sklizeň ani v okolí Humpolce, kde jsou již jiné pěstební podmínky. Doprava z pivovaru je obousměrná, tzn. že volba dodavatelů z okolí Humpolce neznámá zvýšení dopravních nákladů. Mezi dodavateli z okolí sladovny převažují soukromě hospodařící rolníci, kteří však dodávají menší objem ječmene než zemědělská družstva. Dodavatelé z okolí Humpolce jsou výhradně zemědělská družstva. Sladovna v rámci spolupráce s dodavateli pro ně pořádá odborné přednášky a semináře. Sladovna odebírá pouze jarní české odrůdy ječmene (Malz, Kompakt, Amulet, Tolar). Respondent vyjádřil názor, že s ozimými odrůdami není zatím vhodné ve sladovnickém průmyslu experimentovat.

Respondent se rovněž rozhovořil o vývoji vztahů sladovnického průmyslu s pivovarským a s pěstiteli sladovnického ječmene v transformaci. Konstatoval při tom, že

rozhodující pro vývoj vzájemných vztahů byl vývoj cen. Po období, kdy byl slad velmi levný a pivovary proto zavíraly sladovny, nastává období, kdy se ceny zvyšují. Cenový vývoj je silně ovlivněn situací na světových trzích.

Drahotín Horňák, soukromá sladovna Castello

Sladovna Castello v Prostějově, která byla svého času největší ve střední Evropě, je klasickou humnovou sladovnou. Nynější majitel ji získal na počátku privatizace, kdy předložil úspěšný privatizační projekt. V období transformace sice sladovna snižovala objem produkce (z počátečních 9 000 t na současných 5 500 t), přesto je však možné podle respondenta její ekonomický vývoj označit za příznivý. Sladovna v tomto období prodělala několik technologických změn, z nichž nejvýznamnější byla plynofikace, která byla uskutečněna už při privatizaci. Rovněž v této sladovně vyjádřil respondent názor, že výhodou sladovny proti velkým pneumatickým je kvalita produkovaného sladu. Sladovna vyrábí pouze slad plzeňského typu. Nejvýznamnějšími tuzemskými odběrateli jsou pivovary v Poličce a v Hlinsku. Velké pivovary podle respondenta preferují slad s velkých sladoven (tzn. ze sladoven skupiny Soufflet) a proto s nimi sladovna příliš neobchoduje. Sladovna Castello dodává rovněž na zahraniční trhy (Polsko, Slovensko). Počet zahraničních trhů, na které dodává slad, by chtěla v budoucnosti ještě rozšířit. Vztahy s pivovarem v Poličce označil respondent za stabilní a vyjádřil názor, že tomuto pivovaru vzhledem k jeho technologii výroby vyhovuje slad z humnových sladoven.

Sladovnický ječmen nakupuje sladovna z okolního regionu, který můžeme zhruba vymezit bývalými okresy Prostějov, Olomouc, Kroměříž a Vyškov. Podle respondenta se sladovna snaží podporovat soukromě hospodařící rolníky, kteří tvoří většinu dodavatelů (dodávají zhruba 80 % objemu), zbytek tvoří zemědělská družstva. Jedna dodávka ječmene musí mít hmotnost větší než 30 t, což je pro většinu dodavatelů snadno splnitelné. Pro dodavatele pořádá sladovna školení a semináře, i když respondent připustil, že v tomto směru jsou velké sladovny podstatně dále. Sladovna používá jarní odrůdy, které požadují odběratelské pivovary (Malz, Jersey).

Při hodnocení vztahů sladovnického a pivovarského průmyslu upozornil respondent na skutečnost, že vztahy mezi velkými pivovary a velkými sladovnami jsou kvalitativně jiného typu než vztahy mezi středními a malými pivovary a malými sladovnami. Dotazovaný také poukázal na skutečnost, že malé sladovny mají zřídka odběratele mezi velkými pivovary. Tyto sladovny se většinou snaží zaměřit na dodávky do pivovarů

z okolního regionu. Při hodnocení celkové situace na trhu se sladem vyjádřil respondent obavou, že po vstupu Česka do EU se ještě více projevuje nadbytek této komodity a že v budoucnosti některé sladovny zkrachují. Velké sladovny se podle respondenta snaží zlikvidovat malé nízkými cenami. Proto je podle dotazovaného škoda, že se malé sladovny nedokáží dohodnout na vzájemné spolupráci a podpoře v boji s jejich silnějšími protivníky, podobně jako se na vzájemné spolupráci domluvily pivovary sdružené v Českém svazu malých nezávislých pivovarů.

4.2.2 Závěry terénního výzkumu

Terénní výzkum přinesl pro tuto práci mnoho cenných poznatků, z nichž některé lze označit za klíčové. Ze zjištěných informací je možné stanovit pravidelnosti, které jsou východiskem pro formulování závěrů. Zde je však potřeba poznamenat, že z výsledků terénního výzkumu je generalizace na celý pivovarnický agrokomples velmi obtížná. Nejcenější poznatky přinesla část rozhovorů týkající se vztahů pivovarů a dodavatelů surovin. Velmi přínosné bylo hodnocení územní a ekonomické dimenze agrokomplesu. Naopak jako málo účelný se ukázal požadavek na zhodnocení ekonomického a technologického vývoje v transformaci, protože nejzásadnější informace je možné zjistit z jiných zdrojů a ostatní informace jsou pro tuto práci pouze málo relevantní. Při obdobných výzkumech agrokomplesu je důležité zaměřit se nejen na pivovary, ale i na jejich dodavatele, což se mně však povedlo pouze v omezené míře. Pokud by se chtěl někdo v budoucnosti zaměřit na pivovarský agrokomples, měl by se při terénním výzkumu soustředit na problémy, které můj výzkum pouze nastiňuje, tzn. vedle vztahů sladoven a pěstitelů sladovnického ječmene se pokusit o detailnější rozbor vztahů pivovarů s dodavateli chmele.

Rozhovor s respondentem z pivovaru U Fleků ukázal, že pro tento pivovar nejsou vztahy s dodavateli surovin podstatné. Pro pivovar je pochopitelně klíčová návštěvnost blízkého gastronomického zařízení. Pivovar v Poličce se zaměřuje na regionální trh, na kterém se prosazuje především kvalitou. V rámci tohoto pivovaru se podařilo sledovat nejdetailněji všechny vazby na dodavatele surovin. Pivovar v Jihlavě část produkce vyváží na zahraniční trhy a v současnosti zvyšuje výstav. Tento pivovar má vlastní sladovnu, která je však lokalizována v jiném regionu, což přineslo při odpovědích zajímavé postřehy. Při rozhovoru s respondentem z tohoto pivovaru se pozornost zaměřila také na zahraniční

kapitál v českých pivovarech. V této souvislosti bylo zajímavé i hodnocení ekonomického vývoje pivovaru v transformaci. Při rozhovoru s respondentem z pivovaru Budvar se pozornost mimo vlastního pivovaru přenesla i na obecnější rovinu a na problémy českého pivovarského průmyslu v současnosti i budoucnosti. Podle mého názoru je Budvar mezi velkými pivovary svým důrazem na územní dimenzi agrokomplexu poněkud výjimečný, ale srovnání je z důvodu malého počtu jednotek (srovnatelné jsou pouze skupiny Pivovarů Staropramen a Plzeňského Prazdroje) pochopitelně omezené.

Jeden z nejdůležitějších poznatků z terénního výzkumu je, že vztahy v rámci pivovarnického agrokomplexu je nutné strukturovat podle velikosti subjektů, což platí především pro jeho sladovnickou část. Vztahy mezi velkými pivovary a velkými sladovnicemi jsou kvalitativně jiného typu než vztahy mezi malými pivovary a malými sladovnicemi. To samé platí i pro vztahy sladoven a pěstitelů sladovnického ječmene. Zároveň je potřeba zdůraznit, že malé sladovny dodávají do velkých pivovarů velmi málo, zatímco velké sladovny dodávají do malých pivovarů poněkud častěji. Malé sladovny často nemohou dodávat do velkých pivovarů, protože nedokáží splnit jejich podmínky. Z tohoto hlediska je volba velkých sladoven pro velké pivovary nutností. Malé a částečně i střední pivovary je podle poznatků získaných během terénního šetření možné rozdělit do dvou kategorií. Jedna kategorie se snaží získat spotřebitele příznivou cenou, avšak v boji s velkými pivovary mají pouze malé šance. Druhá kategorie pivovarů, která bude v budoucnosti zřejmě zvyšovat svůj podíl, se naopak snaží prosadit kvalitou. Tyto pivovary preferují malé sladovny humnového typu. Úplně samostatnou kategorií, které je však v této práci věnován pouze velmi omezený prostor, jsou restaurační pivovary.

Další samostatnou kategorií jsou pivovary, které mají vlastní sladovny. Na základě odpovědí respondentů je oprávněné předpokládat, že fungování těchto pivovarských sladoven bude odlišné u velkých pivovarů a malých pivovarů. V případě pivovarských sladoven se projevila obousměrnost vztahů s producenty zemědělských komodit. Pivovary dodávají pěstitelům sladovnického ječmene odpad, kterého by se jinak musely zbavovat a proto je pro ně velmi výhodné odebírat ječmen od pěstitelů z okolí. V případě malých a středních pivovarů s vlastní sladovnou je tedy územní dimenze vztahů s dodavateli sladovnického ječmene často významná.

Poměrně těžko se na základě výsledků terénního výzkumu hodnotí stabilita vztahů mezi pivovary a dodavateli surovin. Střední pivovary zřejmě často volí více dodavatelů sladu, aby eliminovaly riziko, že některá sladovna dodá nekvalitní slad. Vztahy mezi velkými pivovary a dodavateli surovin můžeme označit za relativně velmi stabilní, což

potvrzuje i literatura (Kratochvíle 2005). V případě sladu je tato stabilita umocněna skutečností, že všechny potenciálně vhodné sladovny jsou sdruženy v jedné skupině (Soufflet). Na trhu s chmelem existuje převis nabídky nad poptávkou, přesto je možné vztahy v chmelařské části agrokompexu díky víceletým kontraktům označit za poměrně stabilní.

Terénní šetření potvrdilo, že územní dimenze agrokompexu v transformaci ztratila na významu. Přesto zůstává významná v případě vztahů sladoven a pěstitelů sladovnického ječmene, kdy sladovny odebírají ječmen od dodavatelů z okolí. Terénní šetření potvrdilo, že malé sladovny odebírají podstatnou část ječmene od soukromě hospodařících rolníků. V případě velkých sladoven se lze domnívat, že rozhodujícími dodavateli jsou zemědělská družstva. V případě chmele se přerůstání agrokompexu přes národní rámec projevilo především tehdy, když respondenti hodnotili vztahy pivovarů a dodavatelů surovin v obecné rovině.

Diferenciace vztahů na základě velikosti subjektů příliš neplatí pro chmelařskou část agrokompexu. V případě vztahů s dodavateli chmele se projevuje velký převis nabídky, zejména vysokoobsažných odrůd. Všechny sledované pivovary používají Žatecký poloraný červeňák (i když některé v kombinaci s vysokoobsažnými odrůdami), který odebírají ve formě hlávkového chmele či granulí. Limitním faktorem pro hlávkový chmel však může být jeho horší skladovatelnost.

Při hodnocení faktorů pro volbu dodavatele surovin zřetelně vyplynulo, že všechny sledované pivovary se chtějí prosadit především pomocí kvality. Nejdůležitějším faktorem je pro ně tedy pochopitelně kvalita dodávaných surovin, následovaná cenou. Velmi malý význam přisuzovali všichni respondenti zavedeným vztahům.

5. Syntéza poznatků a problémy českého pivovarnictví

5.1 Pivovarnický agrokomples

Pro geografické práce by měla být typická analýza problému v širších souvislostech. V případě pivovarského průmyslu to znamená zaměřit se na jeho vztah k chmelařství a pěstování sladovnického ječmene podle modelu agrokomplesu, jehož teoretická východiska byla rozčtrána v kapitole 2.3. Při studiu agrokomplesu je nezbytné si uvědomit, že se nejedná o uzavřený systém a proto není možné jeho fungování zcela přesně popsat.

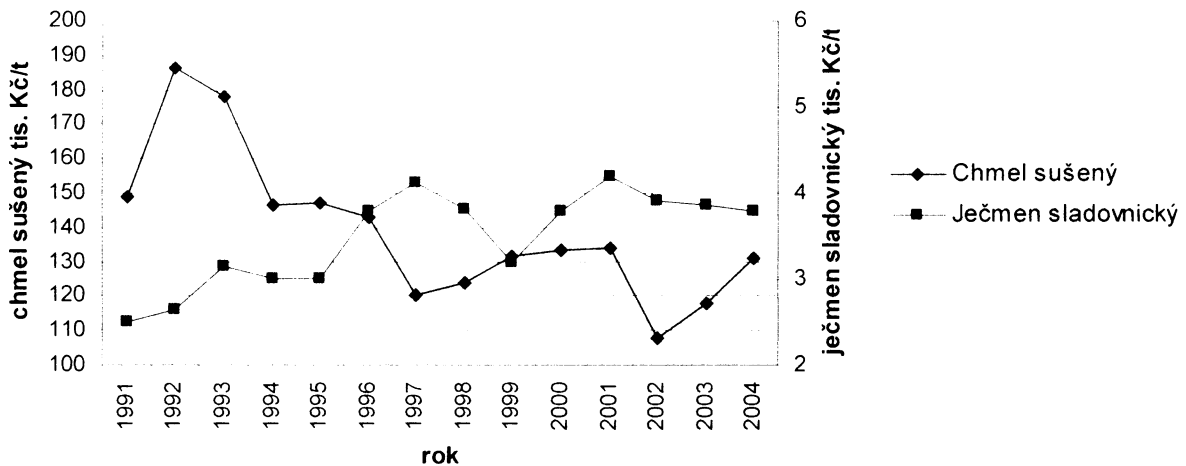
Vztahy v rámci agrokomplesu je možné označit za kooperační a z odvětvovo-prostorového pohledu za integrační (Spišiak 1990). Tyto vztahy však nejsou stálé, nýbrž se v čase mění. Při hodnocení těchto změn převládá důraz na prohlubování intenzity těchto vztahů (Spišiak 1990). Otázkou je, jaké a jak intenzivní změny těchto vztahů přineslo transformační období. V tomto období se i v českém pivovarnictví projevují důsledky globalizace. Tu je nutné chápat jako komplex rozmanitých procesů, který však může mít na různé aktéry odlišné dopady (Dostál, Hampl 2000). Agrokomples je možné hodnotit na různých řádovostních úrovních, ovšem v nejpřirozenější podobě existuje na úrovni národní. Na regionální úrovni se většinou jedná o neúplný systém, ve kterém nejsou všechny vazby plně rozvinuty.

Při sledování agrokomplesu zkoumáme vztahy mezi primárními producenty, tedy producenty zemědělských komodit, primárními zpracovateli a finálními zpracovateli (vlastní výroba potravin). V případě sladovnického ječmene tato posloupnost platí, ale v případě chmele je situace složitější. Část jeho produkce je totiž odebrána přímo pivovary (hlávkový chmel) přes firmy zaměřené na obchod s chmelem, zatímco druhá část je před prodejem pivovarům ještě zpracována (chmelové granule a extrakty). Charakter vztahů v rámci agrokomplesu byl vždy určován postavením ječmenářství a chmelařství v rámci zemědělství a postavením výroby piva v rámci průmyslu. Pro pivovary jsou podstatně důležitější vztahy s dodavateli sladu než s dodavateli chmele. Náklady za slad jsou ve většině pivovarů 4 – 5x vyšší než za chmel. Terénní výzkum potvrdil, že ve většině pivovarů nejsou náklady na suroviny v hospodaření rozhodující, přesto jsou však významné.

Základem pro sledování agrokomplesu v transformaci je vývoj cen příslušných surovin (viz. obrázek 18). V průběhu jednotlivých roků se však především ceny

sladovnického ječmene někdy i výrazně odchylovaly od uvedených průměrů vlivem místní nabídky, nákladů na skladování a situace na mezinárodním trhu.

Obrázek 18: Vývoj cen surovin pro výrobu piva v transformaci



Zdroj: ČSÚ

Jak již bylo naznačeno, české chmelařství je v současném období ve velmi těžké situaci, která by při určité souhře faktorů mohla přerůst v jeho kolaps. V případě chmelařství se také jednoznačně ukazuje přerůstání subsystému agrokomplexu přes národní rámec. Díky intenzivnímu zapojení českého chmelařství do mezinárodního obchodu s chmelem můžeme mluvit o mezinárodním agrokomplexu této komodity, což vedle terénního šetření dokazují i statistická data. Přes 60 % chmelových výrobků zpracovaných českými pivovary pochází z dovozu. Naproti tomu 75 % české produkce chmele směřuje na export. Příčiny tohoto stavu jsou v globalizačních tendencích, na které české chmelařství nebylo připraveno, v situaci na mezinárodním trhu s touto komoditou, který je ovládán pouze dvěma hráči (Barth-Hass a Hopsteiner), jejichž kroky většinou směřují proti zájmům českých chmelařů i ve změně požadavků pivovarů, které především z důvodu nižších nákladů preferují vysokoobsažné odrůdy. Sledovat vztahy v případě mezinárodního agrokomplexu je téměř nemožné. Značná část vyvezeného chmele směřuje nejprve k dalším úpravám (především do extraháren v Německu) a teprve poté k finálním zpracovatelům.

Zapojení na mezinárodní trhy se projevilo už na začátku transformace, kdy čeští chmelaři přednostně dodávaly na zahraniční trhy. Výsledkem byl poměrně výrazný nárůst cen, které se vyvíjejí na základě vztahu nabídky a poptávky, v letech 1991 – 1992 (viz

obrázek 18) a v důsledku toho napjatá situace v zásobování pivovarů. Pivovary proto byly nuceny nakupovat chmel a chmelové výrobky (především extrakty) ze zahraničí. Toho dokázaly obratně využít velké zahraniční chmelařské firmy, které kontrolují téměř celý mezinárodní trh s touto komoditou, a vedle nabídek na okamžité dodávky chmelových produktů nabízely i výhodné podmínky smluv na dlouhodobý odběr jejich výrobků (Kratochvíle 2005). Tím chmelařská část pivovarnického agrokompexu už na začátku transformačního období zcela zřetelně překročila národní rámeček. V dalších letech se však ukázalo, že toto překročení mělo negativní důsledky na české chmelařství.

Zahraníční prodejci hned od počátku transformace dodávaly chmelové extrakty vyrobené z vysokoobsažných odrůd, což byla v prostředí českého pivovarského průmyslu nová záležitost. Díky vyššímu obsahu α -hořkých kyselin klesly pivovarům náklady na chmelení, což se jim velmi hodilo v situaci, kdy začínal boj o rozdělení trhu a pivovary potřebovaly udržet ceny nízko. Díky tomu, že v této době se více než na kvalitu hledělo na cenu, se tradiční česká odrůda Žatecký poloraný červeňák stala pro mnohé pivovary ekonomicky příliš náročnou. Na druhou stranu je třeba poznamenat, že z terénního šetření vyplynulo, že snižování nákladů na chmelení díky vysokoobsažným odrůdám je při produkci levných piv unifikované chuti, které dnes mají vysoký podíl na trhu, minoritní.

Z hlediska typů produktů převažují u českých pivovarů chmelové extrakty, které jsou téměř výhradně vyrobené ze zahraničního chmele z důvodu neexistence české extrahárny. Podíl extraktů se navíc v čase zvyšuje, což ještě dále oslabuje pozici českého chmelařství. Z terénního šetření vyplynulo, že pro některé pivovary může být problém trvanlivost a skladování chmele. I z tohoto hlediska jsou ke škodě českého chmelařství nejvhodnější extrakty.

Za této situace zůstává osud českého chmelařství nejistý. Mezi pěstiteli a obchodníky s chmelem existují víceleté kontrakty, které však jsou ve většině případů pro pěstitele nevýhodné. Lze sice spekulovat, že časem dojde k nasycení trhu levnými pivy a v této souvislosti se opět zvýší důraz na kvalitu a pivovary začnou více nakupovat kvalitnější odrůdy, avšak nelze odhadnout, jak bude opětovný vzestup kvality významný. Také lze jen stěží odhadovat, kdy k tomuto vzestupu dojde. Při terénním šetření zazněl názor (ing. Tolar), že období levných piv je již za námi a mělo by tedy začít období vzestupu. Pro důkladnou analýzu této problematiky by bylo potřeba zasadit ji do obecnějšího rámce vývojových fází ekonomiky a lidské společnosti. Toto téma, které by stálo za samostatnou studii, by vedle geografů měli řešit i ekonomové a sociologové.

Z výše popsaných skutečností vyplývá, že rozsáhlé změny, ke kterým došlo v rámci chmelařského subsystému pivovarského agrokomplexu, neměly vliv na územní rozmístění českého chmelařství. V případě takto specifické komodity se ani při výrazných změnách vnějších podmínek, které zásadním způsobem změni strukturální charakteristiky její produkce, nedají předpokládat změny v územním rozmístění. Změny územního rozměru tohoto subsystému agrokomplexu tedy vypadají jako přerušení vazeb v rámci Česka a vytvoření výrazných vazeb na zahraničí.

Pro vztahy v rámci sladovnického subsystému byly rozhodující výše popsané změny, které proběhly v sladovnickém průmyslu. Důležitý byl zejména zánik celé řady pivovarských sladoven a koncentrace velkých komerčních sladoven do jedné společnosti. Společnost Tchecomalt se majetkově podílela také na podnicích zemědělského zásobování a nákupu, které disponovaly značnými skladovacími kapacitami (Kratochvíle 2005), tedy ovládala i jiné sféry agrokomplexu. Koncepce společnosti Tchecomalt vycházela ze snahy ovlivňovat odrudovou skladbu pěstovaného ječmene, což se jí díky pozici na trhu dařilo. Navíc podobné představy měly i zbývající hráči na trhu, především velké pivovarské sladovny. Vlastní pěstitelé sladovnického ječmene se museli přizpůsobit těmto požadavkům a to podle řady odborníků (např. Lekeš 2000a) znamenalo úpadek kvality českého sladovnického ječmene. Podstatné však bylo, že vytvořené vazby byly díky totální velikostní asymetrii zainteresovaných stran a monopsonu sladoven pouze jednostranné. Pěstitelé sladovnického ječmene pouze velmi málo ovlivňovali sladovnický průmysl a sloužili pouze jako výrobce primárních surovin pro kapitálově velmi silné partnery. Dohody mezi velkými sladovny o ceně sladovnického ječmene byly na hraně kartelových dohod (Procházka 2000) a tato situace se příliš nezlepšila ani dnes. Poněkud lepší vztahy k pěstitelům sladovnického ječmene uplatňují menší sladovny. Díky nedostatečným cenám za sladovnický ječmen nemohli pěstitelé významně zvyšovat intenzifikační vklady do výroby, což mělo pochopitelně za následek zhoršování jakosti sklizené produkce.

Částečným řešením nepříznivé situace by pro pěstitele sladovnického ječmene mohlo být sdružení do zájmové organizace, která by hájila jejich zájmy při vyjednávání s nesrovnatelně silnějšími subjekty. Svaz pěstitelů sladovnického ječmene Čech, Moravy a Slezska, který by takovouto zájmovou organizací měl být, je však pouze velmi malým subjektem, který sdružuje pouze několik desítek pěstitelů (Procházka 2000).

Z dlouhodobého hlediska se bez moderního sladovnického průmyslu nemůže efektivně rozvíjet pěstování sladovnického ječmene, ale i naopak. Je tedy v zájmu

sladoven, aby se hledali oboustranně prospěšné vzájemné vztahy. V opačném případě bude pokračovat úpadek kvality sladovnického ječmene, což pochopitelně může mít vliv i na možnosti uplatnění sladu v zahraničí.

Přes výše uvedené problémy je možné konstatovat, že v rámci velkokapacitních sladoven se vytvořili podmínky pro zachování jednotnosti kvalitativních parametrů ve velkých partiích dodávaného sladu. To bylo základem ke vzniku trvalých dodavatelsko-odběratelských vztahů mezi pivovary a sladovny. Některé velké pivovary se však domnívaly, že odebírat slad od komerčních sladoven představuje příliš velké riziko a proto investovaly do sladoven vlastních. Malé a střední pivovary se často snaží najít dodavatele mezi menšími sladovny, což potvrdilo i terénní šetření.

Rovněž v případě sladovnické části pivovarnického agrokomplesu je velmi důležité zapojení do mezinárodního obchodu. K tomuto konstatování opravňuje především skutečnost, že největší hráč na trhu (skupina Soufflet), který má rozhodující vliv na ceny sladu, exportuje přibližně 80 % produkce. Ceny sladu v Česku jsou tedy tvořeny na základě vývoje na světovém trhu se sladem. Podíl vývozu sladu na celkové produkci této komodity je sice přibližně 50 %, ale na druhou stranu domácí pivovarský průmysl odebírá výhradně slad od domácích sladoven.

Z územního hlediska stále zůstává koncentrace sladovnického průmyslu v tradičních oblastech pěstování sladovnického ječmene, především na Hané. Pro pivovarsko-sladovnický průmysl tedy platí, že z územního hlediska je rozdělen na část lokalizovanou v spotřebních regionech, tedy na pivovarský průmysl a na část, která je lokalizována v tradičních oblastech pěstování zemědělských komodit, tedy na sladovnický průmysl. Sladovnický ječmen je stále pěstován v oblastech s nejvhodnějšími pěstebními podmínkami a vedle toho je jako sladovnický sklizen i ječmen z jiných oblastí (např. z Vysočiny). Je třeba zdůraznit, že na pěstování sladovnického ječmene v oblastech s vhodnými podmínkami má také vliv přítomnost sladovnického průmyslu. Historicky tedy pěstování zemědělských plodin ovlivnilo lokalizaci zpracovatelských závodů, ale dnes naopak tento zpracovatelský průmysl nedovoluje větší změny v rozmístění pěstování příslušných zemědělských komodit. Také jediná v transformaci otevřená velkokapacitní sladovna byla otevřena na Hané, v Kroměříži. Pokud budeme sledovat změny územního rozměru sladovnického subsystému agrokomplesu, zjistíme, že v něm došlo k částečnému uvolnění vazeb. Tyto vazby byly dříve udržovány často nepřirozeným způsobem a zdůvodňovaly se efektivnější koordinací při výrobě a snížením dopravních nákladů. V transformaci však působení tržních mechanismů ukázalo, že podstatné můžou být i jiné

faktory. Toto uvolnění vazeb se týkalo především vztahů mezi sladovny a pivovary, ale částečně i vztahů mezi pěstiteli sladovnického ječmene a sladovny. V případě druhého vztahu však nelze opominout skutečnost, že zaměření pěstitelů na nejbližší sladovnu často není možné kvůli požadavkům sladovny na větší partie jedné odrůdy (Procházka 2000) a to zejména v případě velkých sladoven. Naopak malé sladovny mají velikostní požadavky často nižší, takže je mohou splnit i soukromě hospodařící rolníci.

Na závěr je tedy možné konstatovat, že přirozeným vývojem dochází k většímu propojení zemědělské výroby a navazujících průmyslových odvětví, ale tato skutečnost se projevuje ve sféře ekonomické, nikoliv územní. V Česku naopak v transformaci dochází spíše k uvolnění územního rozměru z důvodu jeho nepřirozeného deformování v předchozím období.

5.2 Problémy českého pivovarnictví

Při hodnocení problémů českého pivovarnictví je potřeba zasadit tento problém do širších souvislostí. V pivovarnictví platí, že velikost problémů je závislá na pozici hodnoceného odvětví podle ekonomické progresivity. S nejvýznamnějšími problémy se musí potýkat zemědělská prvovýroba, s menšími primární zpracovatelé a s nejmenšími finální zpracovatelé. Nejvýznamnější problémy mají tedy pěstitelé sladovnického ječmene a chmele, naopak relativně malé problémy mají pivovary.

Problémy pěstitelů sladovnického ječmene a chmele je potřeba zasadit do obecnějšího rámce. Při tom je v teoretické rovině potřeba odhlédnout od intervencí států. V případě zemědělství to znamená odhlédnout od konkurence v podobě podstatně více dotovaného zemědělství v starých zemích EU. Pokud by se zrušila ochranná opatření (cla, dovozní kvóty), nemohli by čeští zemědělci cenou konkurovat zemědělcům ze zemí na nižším stupni ekonomického rozvoje. Teoreticky by poté zemědělská produkce mohla úplně zaniknout. Pro vývoj zemědělství jsou tedy klíčové dotace a ochranná opatření. Při tom je však třeba zdůraznit dva problémy, které jsou traktovány mnoha odborníky (např. Bičík, Jančák 2001) a které už byly zmíněny ve druhé kapitole. Prvním z nich je krajinnotvorná funkce zemědělství, která je v podstatě nezastupitelná. Z tohoto důvodu je potřeba hledat nové formy zemědělského hospodaření se zaměřením právě na údržbu krajiny. Pro tuto práci je však podstatně důležitější druhý problém teoretického modelu popsaného výše. V řadě případů zemědělských komodit nejde pouze o cenu, ale též o

kvalitu. Je oprávněné se domnívat, že produkční podmínky, stav šlechtitelství, zkušenosti, ale i intenzifikační faktory v případě některých komodit způsobí jejich podstatně vyšší kvalitativní parametry než v zemích, které tyto plodiny produkují za nižší cenu. Předchozí kapitoly dokládají, že mezi tyto plodiny v Česku patří i sladovnický ječmen a chmel.

Dále je potřeba se zamyslet v ještě obecnější rovině nad vývojem společnosti s důrazem na stravovací návyky. Někteří odborníci (Friedmann, McMichael cit. in Robinson 1997) v této souvislosti hovoří o dlouhých periodách vyznačujících se stejnými prvky při produkci a spotřebě potravin (food regimes). Tento model je možné zasadit do obecného rámce vývoje světové ekonomiky a do procesu globalizace (Robinson 1997). Podle této teorie by se vyspělé země měly nalézat na počátku třetí fáze, která by se mimo oslabení intervence národních ekonomik měla vyznačovat příklonem konzumentů ke kvalitě potravin místo k ceně (green consumers). Rovněž pro výrobu piva požadovaného těmito konzumenty by se mělo používat vysoce kvalitních surovin.

Podle teoretického modelu nastíněného výše by tedy mohlo v budoucnosti dojít k vzestupu českého chmelařství a pěstování sladovnického ječmene. V praxi se však ukazuje, že do hry vstupují další faktory, které je potřeba brát v úvahu (např. problematika obsahu α -hořkých kyselin v případě chmele). Přesto je však možné doporučit, aby se státní intervence více než na samotné pěstování zaměřily na zvyšování kvality těchto plodin a na jejich propagaci v zahraničí.

Problémy pěstování sladovnického ječmene a zejména chmelařství mají i významné dopady na krajinu a na rozvoj mikroregionů, což je také téměř výhradně geografická problematika. V řadě typických chmelařských regionů jsou chmelnice i zařízení na zpracování chmele (např. sušičky) opuštěny a představují plochy, pro které je velmi obtížné najít jiné využití. Díky tomu jsou tyto plochy někdy označovány jako „agribrownfields.“ Při dalším úpadku českého chmelařství by bylo nutné řešit tento problém i na úrovni vyšší než mikroregionální.

Výše rozvedené úvahy mají pochopitelně úzký vztah i k sladovnickému a pivovarskému průmyslu. Další úpadek českého chmelařství a pěstování sladovnického ječmene by ohrozil především pivovary, které bojují kvalitou. Tyto pivovary by měly mít největší zájem na hledání oboustranně prospěšných vztahů s producenty zemědělských komodit. V případě většího příklonu spotřebitelů k větší kvalitě potravin budou muset na tento vývoj reagovat i nadnárodní společnosti. Přirozeným vývojem by dokonce v oblasti potravinářského průmyslu mohlo dojít k oslabení jejich pozic a také k poklesu intenzity vztahů mezi zemědělskou prvovýrobou a navazujícími průmyslovými odvětvími.

Problémy samotného pivovarského průmyslu jsou nižšího řádu než problémy pěstitelů chmele a sladovnického ječmene a spočívají nejvíce ve formách konkurenčního boje o získání pozice na trhu. Díky relativně nízkým cenám, které určují velké pivovary (v podstatě pouze největší hráč na trhu Plzeňský Prazdroj), mají pivovary malé zisky a tudíž i nedostatek volného kapitálu. Mnohé pivovary jsou navíc ještě zatíženy úvěry z minulosti. Někteří odborníci (např. Kovařík 2003) mezi slabé stránky a problémy českého pivovarského průmyslu řadí i nedostatečnou logistiku a marketing. Problémy pivovarského průmyslu však nejsou takového řádu, aby vyžadovaly státní intervenci. V procesu transformace neúspěšné pivovary již zanikly a současný soubor se patrně bude snižovat již jen málo. V souvislosti s problémy v pivovarském průmyslu je důležité analyzovat vliv rozsáhlých vlastnických změn v tomto odvětví a vstupu zahraničního kapitálu. Na pivovarský průmysl stejně jako na celý potravinářský průmysl lze však teorie o chování tohoto kapitálu použít pouze v omezené míře. Za současné situace, kdy je domácí trh nasycen a možnosti ke zvyšování zisků pivovarů leží především v exportu, je také nutné velmi pečlivě sledovat situaci na zahraničních trzích.

Závěr

V předložené práci byly analyzovány změny českého pivovarnictví v období transformace s důrazem na změny územního rozmístění. Samotný pivovarský průmysl nebyl zkoumán izolovaně, ale v rámci vztahů v tzv. agrokomplexu, který zahrnuje i pěstování surovin pro výrobu piva (sladovnického ječmene a chmele) a jejich zpracování. Při studiu změn pivovarnictví v transformaci bylo v rámci této práce také poukázáno na jeho nejvýznamnější problémy, se kterými se v současnosti potýká. Je nutné konstatovat, že možná řešení těchto problémů byla pouze nastíněna a to především v teoretické rovině. Reálné aspekty těchto řešení v praktické rovině by vyžadovala samostatnou studii, na které by se podílelo široké spektrum odborníků, mezi kterými by neměl chybět ani geograf.

I přes omezenou datovou základnu a obtížnou generalizaci z terénního výzkumu je možné vzhledem k jednoznačným trendům vývoje pivovarnictví přijmout také jednoznačné závěry. První hypotéza, která byla v rámci této práce ověřována, předpokládala, že změny ekonomického systému v transformaci způsobily zásadní ekonomické a technologické proměny pivovarského a sladovnického průmyslu, ale územní rozmístění těchto odvětví ovlivnily pouze málo. První část této hypotézy byla na poměrně značném množství příkladů doložena. Na rozsáhlých změnách ekonomických i technologických charakteristik pivovarského a sladovnického průmyslu se také shoduje veškerá použitá relevantní literatura. Nejvýznamnější změny se týkaly vlastnických vztahů. V rukou státu, který na počátku transformačního období vlastnil všechny podniky pivovarského i sladovnického průmyslu, zbyly v současnosti pouze dva podniky (Budějovický Budvar a Pivovary České Budějovice). Se změnou vlastnických vztahů souvisí i exportní orientace některých podniků, především velkých. Další změny nastaly ve vztahu s distributory a používaných technologiích, které se v případě velkých pivovarů poměrně rychle přiblížily technologiím používaným v západoevropských zemích. V případě sladovnického průmyslu byly technologické změny i změny vztahů s distributory méně významné, ale došlo v něm k zániku řady pivovarských sladoven, především malých a k nárůstu významu sladoven komerčních. Změny územního rozmístění je možné studovat buď jako změny rozmístění samotných pivovarů (případně sladoven), nebo jako změny rozmístění výroby (výstavu piva). V prvním případě se jedná o regionální diferenciaci zániku pivovarů, protože ve sledovaném období v Česku žádný pivovar nevznikl. Při tom je možné zmínit dvě skupiny regionů, ve kterých došlo k zvýšenému počtu zániku pivovarů. Za prvé to byly pivovary v regionech u hranic se

Slovenskem, které s rozpadem Československa ztratily významnou část trhů, na které dodávaly. Za druhé je možné konstatovat, že pivovary více zanikaly i v regionech, ve kterých byly bývalé státní podniky rychleji a více rozdrobeny. Tuto skutečnost je možné dokumentovat na bývalém s. p. Pivovary Louny. Dále se ukázalo, že změny územního rozmístění výroby jsou především projevem rozsáhlých změn vlastnických vztahů, vstupu zahraničních investorů a zapojení českého pivovarnictví na světové trhy.

Druhá hypotéza, která je empiricky obtížně verifikovatelná, předpokládala, že se stupněm pokročilosti transformace se bude zvyšovat význam zahraničních investorů vstupujících do českého pivovarského průmyslu. Pokud bude hodnocena celé období transformace až do současnosti, je možné konstatovat platnost této hypotézy, ale v některých fázích docházelo k odchýlkám. To se týkalo především první fáze transformace, ve které hned první vstupující společnost (Bass Group) můžeme v porovnání s následujícími označit za poměrně významnou. Při hodnocení celé transformace však zjišťujeme, že nejvýznamnější skupiny (SAB Miller a InBev) se rozhodly do českého pivovarského průmyslu vstoupit až v pozdějších fázích. Zároveň je potřeba dodat, že tyto skupiny patří k nejvýznamnějším hráčům na světovém trhu s pivem a český pivovarský průmysl se tedy definitivně zapojil do pivovarského průmyslu světového. V této souvislosti je potřeba opět připomenout skutečnost, že vývoj českého pivovarského průmyslu dobře dokumentuje vliv všech významných etap ekonomické politiky na rozvoj průmyslu.

Rovněž třetí předložená hypotéza o změně vztahů mezi pivovarským průmyslem a producenty surovin pro výrobu piva, která je také empiricky velmi obtížně verifikovatelná, byla doložena. Také se ukazuje, že nové vztahy měly negativní vliv především na chmelařství a pěstování sladovnického ječmene. Zapojení na světové trhy se sladem a chmelem a vstup zahraničního kapitálu do pivovarského a sladovnického průmyslu znamenal úpadek českého chmelařství a pěstování sladovnického ječmene, což vedle příslušných ukazatelů (pokles ploch i produkce) dokumentuje téměř všechna relevantní literatura.

Ceny komodit používaných při výrobě piva jsou závislé na poptávce generované zpracovatelským průmyslem. Z tohoto pohledu se producenti těchto komodit musí přizpůsobit článku stojícímu v řetězu výroby nad nimi. Je však oprávněné konstatovat, že více kooperační (oboustranně prospěšné) vztahy by prospěly nejen producentům zemědělských komodit, ale ve svém důsledku i zpracovatelům. Nízké ceny za komodity používané na výrobu piva totiž prostřednictvím kumulativních mechanismů způsobují pokles jejich kvality.

V případě sladu stojí mezi pěstiteli sladovnického ječmene a pivovary často sladovnický průmysl. Na tvorbu cen sladu má zásadní vliv největší hráč na trhu, skupina Soufflet. Ta je zapojena do mezinárodního obchodu s touto komoditou a prodává tedy slad za světové ceny. Vedle této skupiny je však schopný se uplatnit i omezený počet malých sladoven. Tyto sladovny dodávají pochopitelně slad za vyšší ceny, přesto jsou schopné díky kvalitě najít odběratele. Ukazuje se totiž, že především malé pivovary se snaží najít volný tržní segment právě důrazem na kvalitu. To poněkud kontrastuje s vývojem v pivovarském průmyslu ve druhé polovině devadesátých let, kdy docházelo k boji o rozdělení trhu pomocí ceny. Otázkou je, jak se bude tržní segment pro malé pivovary v budoucnosti měnit. Při těchto úvahách je nutné se zamyslet i nad strategiemi, které vůči malým pivovarům uplatní klíčoví hráči.

Transformace přinesla do pivovarnictví vedle změn ekonomických vztahů také uvolnění územních vztahů. Nabízí se otázka, zda bylo toto uvolnění reakcí na nepřírozenou deformaci těchto vztahů plánováním v předchozím období, či zda se jedná spíše o výsledek procesů, které sebou nevyhnutelně přináší transformace. Uvolnění územních vztahů v případě produkce sladu bylo intenzivnější mezi primárními a finálními zpracovateli než mezi primárními producenty a primárními zpracovateli. V této souvislosti je třeba zdůraznit, že na rozmístění primárního zpracovatelského průmyslu má vliv zejména relativně nerovnoměrné rozmístění primárních producentů. Vazby působí pochopitelně i opačným směrem, ale vzhledem k tomu, že historicky se zpracovatelský průmysl oddělil od zemědělství, je třeba chápat prostorovou závislost zpracovatelů na zemědělství jako primární. V případě produkce chmele se ukazuje, že prostorové vztahy mezi pěstiteli a zpracovateli jsou nevýznamné. Samotný pivovarský průmysl je rozmístěn relativně rovnoměrně, mírně zvýšenou koncentrací v některých oblastech je třeba přičíst na vrub specifickým faktorům (zejména historickogeografickým).

Problémy, které zasáhly české chmelařství a pěstování sladovnického ječmene, spočívají kromě nových vztahů se zpracovatelským průmyslem a v zapojení na mezinárodní trhy s těmito komoditami i v nepředvídatelných faktorech. V případě chmelařství se jedná o odklon mnoha českých i zahraničních pivovarů od jemných odrůd typu Žateckého poloraného červeňáku a příklon k odrůdám vysokoobsažným. V případě sladovnického ječmene již české odrůdy také nejsou v zahraničí takový pojem, jako dříve. Na vině jsou především malé zisky pěstitelů a tudíž nízké prostředky na šlechtění. Zůstává proto otázkou, zda by nebylo vhodné zavést šlechtitelství jako veřejně prospěšnou činnost v rukou státu. Problémy producentů surovin mají i významné dopady v krajině, především

v případě chmelařství. Dokladem jsou opuštěné chmelnice a zařízení na zpracování chmele („agribrownfields“), které utvářejí vzhled mnoha typicky chmelařských obcí. Vzhledem k problémům chmelařství a pěstování sladovnického ječmene jsou státní intervence v těchto částech zemědělské produkce nutností, otázkou zůstává jejich výše a forma.

Problémy českého pivovarského průmyslu jsou menšího řádu než problémy českého chmelařství a pěstování sladovnického ječmene a pramení z boje pivovarů o podíl na trhu. Velké pivovary v rukou zahraničního kapitálu bojují především nízkými cenami, na jejichž tvorbu mají rozhodující vliv (v posledních letech má na tvorbu cen prakticky vliv pouze Plzeňský Prazdroj). Mnoho malých pivovarů se snaží získat určitý segment trhu důrazem na kvalitu, ale ne všechny jsou úspěšné. Je však možné konstatovat, že pivovary, které se v nedostatečné míře přizpůsobily situaci na trhu již zanikly a v budoucnosti se nedá očekávat zánik dalších pivovarů. Naopak je podle mého názoru možné, že dojde k obnovení výroby v některých dříve zrušených pivovarech. Velké pivovary možná v budoucnosti začnou kupovat úspěšné malé pivovary, aby jim díky známým značkám malých pivovarů stoupl odbyt hlavních značek („vlajkových lodí“). Domácí trh je v současnosti nasycen a proto musí pivovary sledovat i situaci na zahraničních trzích. Export může být v budoucnosti řešením pro pivovary, které chtějí zvyšovat výrobu, ale na zahraničních trzích je v tvrdé konkurenci nesmírně obtížné se prosadit. Pivovary, které chtějí na těchto trzích uspět, musí mít dokonale vyřešenou logistiku a marketing. Logistika a marketing přitom v minulosti patřily k slabým stránkám českého pivovarského průmyslu.

Agrokomplex vedle producentů zemědělských komodit a zpracovatelského průmyslu má ještě další části, kterým byla v této práci věnována pouze malá pozornost. Bylo by tedy žádoucí, aby jiné studie o pivovarnictví vzaly tyto části v úvahu. Přitom je však potřeba připomenout, že agrokomplex je otevřený systém, který není možné popsat a analyzovat úplně. Také je nutné vzít v úvahu značnou složitost vztahů jak v rámci agrokomplexu, tak vztahů agrokomplexu k ostatním ekonomickým činnostem. Právě tato složitost vyžaduje zapojení nových forem výzkumu, především kvalitativních na úkor kvantitativních. Při tom je potřeba diskutovat všechny problémy, které tyto formy výzkumu přinášejí.

Literatura:

- BAMFORTH, C. (2003): The expensive bit. *Brewery Guardian*, 132, č. 11, s. 22–24.
- BASAŘOVÁ, G., HLAVÁČEK, I.: (1999): České pivo. NUGA, Praha, 225 s.
- BEZDĚK, V. (2000): Problematika výroby a jakosti sladovnického ječmene v ČR z pohledu efektivních pěstitelských technologií. In: Lckeš, J. (ed.): Aktuální problémy ve výrobě, tuzemském a zahraničním obchodě se sladovnickým ječmenem v ČR a reálné možnosti jejich řešení – Sborník referátů ze semináře konaného dne 3. 5. 2000 v Přerově. Přerov, s. 33-39.
- BIČÍK, I. (2005): Proměny geografie zemědělství. *Geografie*, 109, č. 2, ČGS, Praha, s. 91–102.
- BIČÍK, I., JANČÁK, V. (2005): Transformační procesy v českém zemědělství po roce 1990. Monografie. Univerzita Karlova v Praze, Přírodovědecká fakulta, katedra sociální geografie a regionálního rozvoje, Praha, 96 s.
- BIČÍK, I., JANČÁK, V. (2001): České zemědělství po roce 1990. *Geografie*, 106, č. 4, ČGS, Praha, s. 209–221.
- BIČÍK, I., GÖTZ, A. (1996): Regionální aspekty transformace českého zemědělství. In: Hampl, M. (ed.): Geografická organizace společnosti a transformační procesy v České republice. PřF UK, Praha, s. 239–253.
- BIČÍK, I. (1982): Ekonomická geografie I, geografie zemědělství. PřF UK, SPN, Praha, 105 s.
- BLAŽEK, J., UHLÍŘ, D. (2002): Teorie regionálního rozvoje (nástin, kritika, klasifikace), Karolinum, Praha, 211 s.
- CIBULKA, J. (2003): Domácí vína, piva, likéry a medoviny. GEN, Liberec, 269 s.
- CLOKE, P. (1989): Rural geography and political economy. In: Peet, R., Thrift, N. (eds.): *New models in geography*. Unwin Hyman, London, s. 164–197.
- COCKLIN, C., BLUNDEN, G., MORAN, W. (1997): Sustainability, Spatial Hierarchies and Land-based Production. In: Ilbery, B., Chiotti, Q., Rickard, T. (eds.): *Agricultural Restructuring and Sustainability*. CAB International, Wallingford, s. 25–39.
- ČADIL, V. (2005): Vliv zahraničních investic na zahraniční obchod Česka. *Geografie* 109, č.1, ČGS, Praha, s. 46–61.
- ČADIL, V. (2000): Strukturální změny zemí středovýchodní Evropy se zvláštním zřetelem k průmyslu. Magisterská práce. PřF UK Praha, 85 s.
- DISMAN, M. (1993): Jak se vyrábí sociologická znalost. Karolinum, Praha, 374 s.
- DOSTÁL, P., HAMPL, M. (2000): Globalisation: process of integration or multi-polarisation. *Acta Universitatis Carolinae Geographica*, 34, č. 1, UK v Praze, s. 5–20.
- FALKOWSKI, J., KOSTROWICKI, J. (2001): *Geografia rolnictwa swiata*. PWN, Warszawa, 516 s.
- GÖTZ, A., NOVOTNÁ, M. (1996): Geografie zemědělství ČR. ZČU Plzeň, 100 s.
- GÖTZ, A. (1994): Regional Inequalities in Agricultural Transformation in the Czech Republic. *Acta Universitatis Carolinae Geographica*, 29, č. 1, UK v Praze, s. 19–29.
- HAMPL, M. (2005): Geografická organizace společnosti v České republice: transformační procesy a jejich obecný kontext. PřF UK, Praha, 147 s.
- HAMPL, M. (2001): Geografie transformace v České republice: celkové zhodnocení. In: Hampl, M. (ed.): Regionální vývoj: specifika české transformace, evropská integrace a obecná teorie. PřF UK, Praha, s. 27–41.
- HAVLÍK, R. (2003): Úvod do sociologie. Karolinum, Praha, 128 s.
- HAYTER, R. (1997): *The Dynamics of Industrial Location: The Factory, the Firm and the Production System*. John Wiley and Sons, Chichester, 314 s.
- HENDL, J. (2004): Přehled statistických metod zpracování dat. Portál, Praha, 584 s.

- HLAVÁČEK, F., LHOTSKÝ, A. (1972): Pivovarství. SNTL, Praha, 538 s.
- HOREJSEK, J., ZICH, M. (1990): Chmelařství. STN, Praha, 288 s.
- CHODOUNSKÝ, F. (1905): Pivovarství: encyklopedie pivovarství, díl první. První veřejná slad. škola, Praha, 206 s.
- CHOMA, V. a kol. (1986): Naučný slovník ekonomiky zemědělství. SZN, Praha, 272 s.
- JANČÁK, V. (2003): Geografie zemědělství a rurální geografie: základní pojmy a metodické přístupy jejich výzkumu v období transformace Česka. In: Jančák, V., Chromý, P., Marada, M. (eds): Geografie na cestách poznání – Sborník příspěvků k šedesátinám Ivana Bičíka. PřF UK Praha, s. 180–190.
- JANČÁK, V., GÖTZ, A. (1997): Územní diferenciacie českého zemědělství a její vývoj. PřF UK, Praha, 77 s.
- JANČÁK, V. (1997): Územní diferenciacie českého zemědělství v období transformace. Disertační práce. PřF UK, Praha, 149 s.
- JENÍČEK, V. (1984): Zemědělství a soběstačnost ve výrobě potravin. SZN, Praha, 240 s.
- KOPAČKA, L. (2000): Transition of the Czech society and economy since 1989, emotions, possibilities and expectations versus reality (Theoretical and methodological issues). Acta Universitatis carolinae Geographica, 35, č. 2, UK v Praze, s. 19–34.
- KOPAČKA, L. (1996): Strukturální změny ekonomiky se zvláštním zřetelem k průmyslu. In: Hampl, M. (ed.): Geografická organizace společnosti a transformační procesy v České republice. PřF UK Praha, s. 220–229.
- KOPAČKA, L. (1994): The transition of the Czech Industry and Its Impact on Power Production and Environment. Acta universitatis Carolinae Geographica, 29, č. 1, UK v Praze, s. 81–98.
- KOSAR, K., PROCHÁZKA, S. (2000): Technologie výroby sladu a piva. VÚPS, Praha, 398 s.
- KOVAŘÍK, L. (2003): Geografické aspekty transformace českého pivovarnictví v 90. letech. Diplomová práce. PřF MU, Brno, 85 s.
- KRAJÍČEK, L. (1982): Geografie průmyslu. SPN, Praha, 125 s.
- KRATOCHVÍLE, A. (2005): Pivovarství českých zemí v proměnách 20. století. VÚPS, Praha, 223 s.
- KRATOCHVÍLE, A. (1994): Perspektivy českého sladařství a pivovarnictví. Kvasný průmysl, 40, č. 4, s. 102–106.
- LATZ-WEBER, H. (2004): Konzentrationswelle. Der internationale Biermarkt. Brauindustrie, 89, č. 9, s. 36–38.
- LEKEŠ, J. (2000a): Současná situace ve výrobě sladovnického ječmene v ČR a možnosti jejího zlepšení. In: Lekeš, J. (ed.): Aktuální problémy ve výrobě, tuzemském a zahraničním obchodě se sladovnickým ječmenem v ČR a reálné možnosti jejich řešení – Sborník referátů ze semináře konaného dne 3. 5. 2000 v Přerově. Přerov, s. 4–21.
- LEKEŠ, J. (2000b): Dnešní zahraniční obchod se sladovnickým ječmenem ve světě a možnosti uplatnění české produkce na světových trzích. In: Lekeš, J. (ed.): Aktuální problémy ve výrobě, tuzemském a zahraničním obchodě se sladovnickým ječmenem v ČR a reálné možnosti jejich řešení – Sborník referátů ze semináře konaného dne 3. 5. 2000 v Přerově. Přerov, s. 45–77.
- MAJEROVÁ, V. (1998): Sociologie venkova a zemědělství. ČZU, Praha, 148 s.
- MAŠKOVÁ, M. (2002): Ekologické zemědělství v Česku. Magisterská práce. PřF UK Praha, 101 s.
- MIŠTERA, L. a kol. (1985): Geografie československé socialistické republiky. SPN, Praha, 385 s.
- MIŠTERA, L. (1999): Regionální geografie České republiky, Socioekonomická geografie I. ZČU Plzeň, 165 s.

- MLČOCH, L. (2000): Úvahy o české ekonomické transformaci. Vyšehrad, Praha, 272 s.
- NOËL, P. (2003): Géographie gastronomique, t. 1 La France. Flammarion, Paris, 96 s.
- NOVÁK, P. (2005): Geografie pivovarnictví České republiky. Diplomová práce. TU v Liberci, fakulta pedagogická, Liberec, 120 s.
- O'ROURKE, T. (2004): Making the grade. Brewery Guardian, 133, č. 7, s. 27–29.
- PODESTÁT, M. (2003): Vývoj a transformace zemědělství v modelovém území okresu Domažlice. Magisterská práce. PřF UK Praha, 94 s.
- POLÁK, B., VÁŇOVÁ, M., ONDERKA, M. (1998): Základy pěstování a zpracování sladovnického ječmene. Institut výchovy a vzdělávání Mze ČR, Praha, 38 s.
- PYTLÍČEK, M. (1983): Agrokomples střední Moravy. Sborník ČGS, 88, č. 2, Academia, Praha, s. 115–126.
- RÁC, V. (1995): Pivovarský průmysl v České republice. Magisterská práce. PřF UK, Praha, 64 s.
- ROBINSON, G. M. (1997): Greening and Globalizing: Agriculture in „the New Times“. In: Ilbery, B., Chiotti, Q., Rickard, T. (eds.): Agricultural Restructuring and Sustainability. CAB International, Wallingford, s. 41–53.
- RUŽIČKA, F. (2004): Historie šlechtění ječmene na území České republiky I. část. Kvasný průmysl 2004, č. 6, s. 182–183.
- SIROTKOVÁ, M. (1997): Marketingový výzkum regionální diferenciace trhu piva. Diplomová práce. PřF UK Praha, 91 s.
- SOLNÁŘOVÁ, B., HRUBÝ, J. (1967): Výživa jako ekonomický problém. Svoboda, Praha, 297 s.
- SOJKA, M. (1999): Ekonomická teorie a politika pro Českou republiku v 21. století. In: Potůček, M. (ed.): Česká společnost na konci tisíciletí. Karolinum, Praha, s. 191–196.
- SPIŠIAK, P. (1991): Agrokomples a jeho priestorové vzťahy. In: Bičík, I. (ed.): Geografie zemědělství II. PřF UK Praha, s. 29–41.
- SPIŠIAK, P. (1990): Priestorové vzťahy v agrokomplesu. Geografický časopis, 42, č. 4, s. 401–409.
- SVOBODA, D. (2003): Problematika chmelařství vybrané oblasti: Česká republika a Hallertau v rámci systému světového chmelařství. Magisterská práce. PřF UK, Praha, 126 s.
- ŠEVČENKOVÁ, J. (2004): Současné problémy českého chmelařství. Bakalářská práce. PřF UK, Praha, 57 s.
- VENT, I. (2005): Trh s pivem ve východní Evropě. Chmelařství, č. 8–9, s. 100–102.
- VĚŽNÍK, A. (1989): Geografie zemědělství II. SPN, Praha, 127 s.
- ZAHRADNÍK, J. (1997): Statistická analýza výroby a spotřeby piva ve vybraném regionu. Diplomová práce. Česká zemědělská univerzita, provozně ekonomická fakulta, Praha, 61 s.
- ZEMAN, T. (2000): Dopady transformace zemědělství v modelových územích okresu Benešov. Magisterská práce. PřF UK Praha, 126 s.

Statistické , internetové a ostatní zdroje:

Český svaz pivovarů a sladoven (ČSPS). www.espas.cz. 19.4.2006
Výzkumný ústav pivovarský a sladařský (VÚPS). www.beerresearch.cz. 19.4.2006
The brewers of Europe. www.brewersofeurope.org. 19.4.2006
Internetový magazín Svět piva. www.svetpiva.cz. 19.4.2006
Český statistický úřad (ČSÚ). www.czso.cz. 12.4.2006
Ministerstvo průmyslu a obchodu ČR (MPO). www.mpo.cz. 12.4.2006
Ministerstvo zemědělství ČR (MZe). www.mze.cz. 12.4.2006
Pivovar U Fleků. www.ufleku.cz. 28.3.2006
Měšťanský pivovar v Poličce. www.pivovar-policka.cz. 28.3.2006
Pivovar a sodovkárna Jihlava. www.pivovar-jihlava.cz. 28.3.2006
Budějovický Budvar. www.budvar.cz. 28.3.2006

Statistické přehledy. CD. VÚPS, Praha.
Ječmenářská ročenka 2005. VÚPS, Praha, 267 s.
Pivovarský kalendář 2005. VÚPS, Praha, 304 s.
Souhrnná zpráva MZe ČR o stavu zemědělství, potravinářství, lesního a vodního hospodářství v roce 2004. MZe ČR, 63 s.
Zpráva o stavu zemědělství ČR za rok 2004 („Zelená zpráva“). MZe ČR, 225 s.
Panorama potravinářského průmyslu 2004. MZe ČR, Výzkumný ústav zemědělské ekonomiky, 119 s.
Výroba potravin a nápojů v datech a grafech 2003. MPO ČR, Adviser – EURO, 70 s.
Průvodce zemědělce podporami OP Zemědělství. MZe ČR, 76 s.
Cross-compliance, zákonné požadavky na hospodaření. MZe ČR, 64 s.
Chmel – pivo 2005, situační a výhledová zpráva. MZe ČR, 40 s.
Obiloviny 2004, situační a výhledová zpráva. MZe ČR, 104 s.
Statistics in focus, The food industry in Europe. Eurostat, 7 s.

Příloha 1: Seznam podniků sdružených v Českém svazu pivovarů a sladoven a jejich výstav piva a výroba sladu v roce 2004

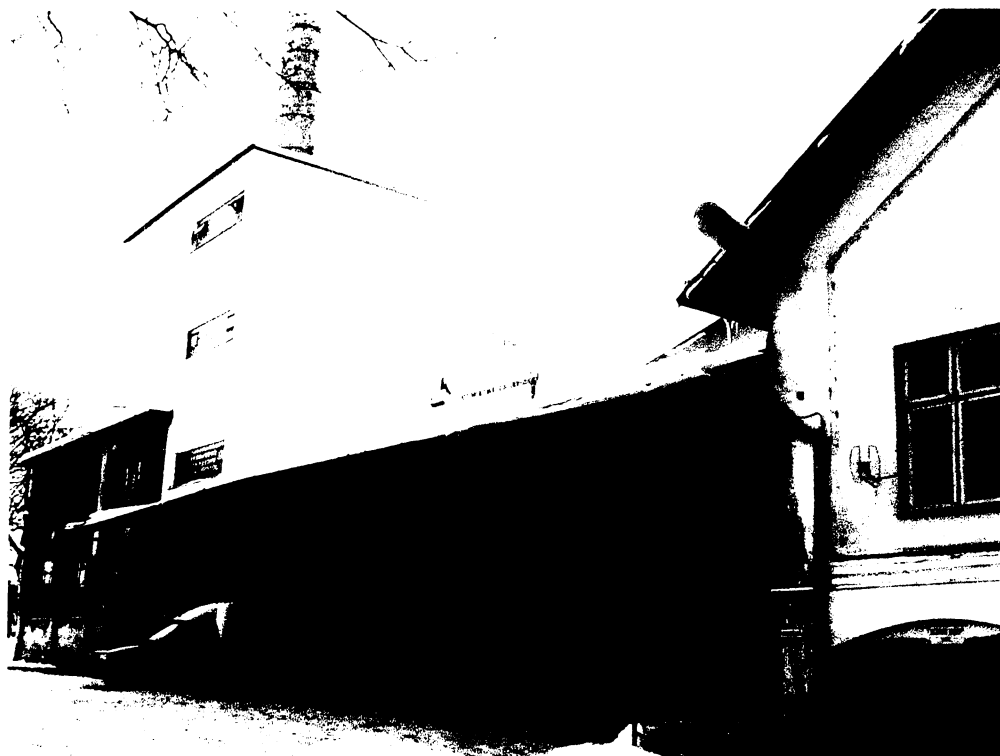
	Podnik	Výstav (hl)	Výroba sladu (t)
1.	Pivovar Herold, a. s., Březnice	9 379	131
2.	Pivovary Staropramen, a. s., Praha 5		
	Smíchov	1 367 424	
	Braník	1 003 654	
	Ostrava	575 536	
3.	Pivovar u Fleků, s. r. o., Praha 1	2 380	
4.	Pivovarský dvůr Chýně, Hojda restaurant	355	
5.	Pivo Praha, s. r. o., Praha 2	696	
6.	Pivovar Benešov, s. r. o.	123 440	1 667
7.	Pivovar Nymburk, s. r. o.	149 553	1 835
8.	A+C, s. r. o., Podkovář	21 371	
9.	Lobkowiczský pivovar, s. r. o., Vysoký Chlumec	93 441	1 684
10.	Královský pivovar Krušovice, a. s.	690 387	
11.	Pivovar Klášter, a. s.	68 138	
12.	Budějovický měšťanský pivovar, a. s., České Budějovice	195 000	2 500
13.	Městský pivovar Platan, s. r. o., Protivín	371 663	1 983
14.	Bohemia Regent, a. s., Třeboň	83 809	
15.	Pivovary České Budějovice, s. p.		
	Strakonice	84 285	
16.	Budějovický Budvar, n. p., České Budějovice	1 112 360	
17.	Eggenberg, s. r. o., Český Krumlov	45 565	
18.	Rodinný pivovar Bernard, a. s., Humpolec	128 039	
19.	Plzeňský Prazdroj, a. s., Plzeň		
	Plzeň	5 048 834	84 089
	Velké Popovice	1 242 528	
	Nošovice	2 156 595	27 590
20.	Chodovar, s. r. o., Chodová Planá	65 352	916
21.	Drinks Union, a. s., Ústí nad Labem		
	Ústí nad Labem – Krásné Březno	293 565	
	Velké Březno	245 833	1 613
	Jarošov		5 615
	Louny	290 599	3 363
	Kutná Hora – Dobruška	105 890	
22.	Žatecký pivovar, s. r. o., Žatec	23 749	
23.	Pivovar Broumov, s. r. o.	19 362	544
24.	Isobuilding, a. s., Nová Paka	45 966	490
25.	Imex Premium, s. r. o., Hlinsko v Čechách	86 664	
26.	Měšťanský pivovar, a. s., Havlíčkův Brod	81 163	723
27.	Pivovar Náchod, a. s.	143 915	
28.	Pivovar Pardubice, a. s.	72 332	
29.	Měšťanský pivovar v Poličce, a. s., Polička	85 599	
30.	Krakonoš, s. r. o., Trutnov	107 868	
31.	Mivo Bohemia, s. r. o., Turnov	31 000	

Příloha 1 – pokračování

	Podnik	Výstav (hl)	Výroba sladu (t)
32.	Pivovar a sodovkárna Jihlava, a. s.		
	Jihlava	109 706	
	Náměšť		2 851
33.	Pivovar Janáček, a. s., Uherský Brod	53 481	
34.	Starobrno, a. s., Brno		
	Brno	634 657	
	Znojmo	196 586	
35.	Jihomoravské pivovary, a. s., Brno		
	Vyškov	59 056	
	Záhlinice		1 532
36.	Pivovar Černá Hora, a. s.	148 524	
37.	PMS Přerov, a. s., Přerov		
	Přerov	282 339	
	Hanušovice	438 302	
	Litovel	235 635	2 042
38.	38. Hana Mayerová, rodinný pivovar Berounský Medvěd	316	
39.	Pivovar Svijany, s. r. o.	178 782	
40.	Opavská pivovarská společnost, Opava	60 000	
41.	Hols, a. s., Liberec – Vratislavice nad Nisou	56 700	1 100
42.	Davep, s. r. o., Kácov	4 619	
43.	DUP, družstvo Pelhřimov	21 296	
44.	Ergo, Pivovar Korbel, Jevíčko		801
45.	Sladovny Soufflet ČR, s. r. o., Prostějov		
	Nymburk		91 920
	Prostějov		50 401
	Litovel		11 781
	Hodonice		73 106
	Kroměříž		79 280
46.	Sladovna Rudolf, Tábor		10 408
47.	Moravamalt, s. r. o., Brodek u Přerova		7 291
48.	Českomoravské sladovny, a. s., Zábřeh		20 561
49.	Drahotín Horňák, soukromá sladovna Castello, Prostějov		5 385
50.	Kouřimská sladovna a pivovar, s. r. o., Kouřim		504
51.	Ing. Karel Klusáček, sladovna Kounice		2 050
52.	Sladospol, s. r. o., Benátky nad Jizerou		2 078
53.	Sladovna Mšeno		2 000
54.	Sladovna Bruntál, s. r. o.		1 662
55.	Sladovna Tůma – Zachoval, Jablonec nad Nisou		2 860
56.	Sladovna Bernard, a. s., Rajhrad		6 677

Příloha 2: Zkoumané podniky

Měšťanský pivovar v Poličce



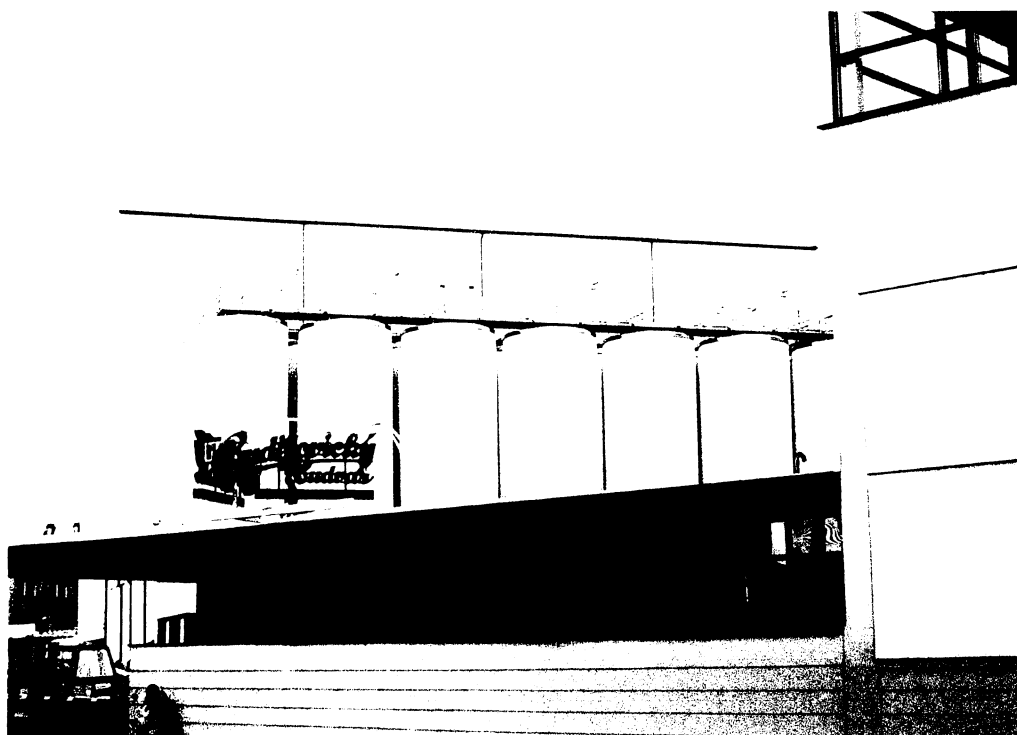
Pivovar a sodovkárna Jihlava



Pivovar U Fleků



Budějovický Budvar



Sladovna Bernard

