

První sládková v historii nošovického pivovaru. Správně hořké pivo Radegast nově vaří Jana Tovaryšová

2.10.2024 - | Plzeňský Prazdroj

Jana Tovaryšová absolvovala Vysokou školu chemicko-technologickou v Praze, kde se specializovala na bioinženýrství, obor spojující mikrobiologii a technologii. Svou pivovarskou dráhu zahájila v roce 2014 právě v Pivovaru Radegast v Nošovicích.

Po dvouleté stáži a programu pro trainee působila jako koordinátorka výroby, později vedla sladovnu a na začátku roku 2024 se ujala vedení výrobního útvaru varny a fermentace. V září oficiálně převzala sládkovskou štafetu od Petra Kwaczka, dlouholetého nošovického sládka, jenž se přesunul na post manažera slovenského Pivovaru Šariš, který je, stejně jako Radegast, součástí Plzeňského Prazdroje.

„Jana Tovaryšová u nás potvrdila svůj velký pivovarský talent. Prokázala jak výjimečné odborné kvality, tak i schopnost vést tým desítek lidí. Respekt si získala díky systematicnosti, smyslu pro týmovost, pečlivosti a schopnosti naslouchat jiným názorům,“ říká Ivo Kaňák, manažer Pivovaru Radegast, a doplňuje: „Na spolupráci s Janou se velmi těšíme, protože její vášeň a nadšení jsou inspirací nejen pro celý náš tým, ale i pro celé pivovarské řemeslo.“

Jako nová sládková Pivovaru Radegast bude Jana Tovaryšová odpovědná nejen za výrobu piva, ale i za kontinuální modernizaci provozu při zachování tradičních varních postupů a dodržování vysokých standardů kvality.

„České pivo má ve světě velké renomé, a to mě hodně inspirovalo k výběru této profese. I když je naše pivovarnictví pevně založené na tradici, neustále se vyvíjí, což mě fascinuje a žene kupředu,“ vysvětluje výběr profese Jana Tovaryšová, nová sládková Pivovaru Radegast.

Mezi každodenní práci sládkové Pivovaru Radegast patří například zajišťování a kontrola kvality základních pivovarských surovin včetně výroby sladu ve vlastní sladovně, dodržování pivních receptur a správnostitechnologického procesu kvašení a ležení, degustace piva v procesu výroby a také hotového výrobku, aby každé pivo, které opouští brány pivovary, bylo v té nejlepší kvalitě.

Ve volném čase se Jana Tovaryšová věnuje aktivnímu pohybu a výletům do přírody na kole nebo pěšky.

Sládkové v Pivovaru Radegast (1970-2024):

Jaromír Franzl (1970-1978) / Oldřich Hendrych (1978-1990) / Stanislav Fridrich (1990-1996) / Ivo Kaňák (1996-1999) / Miroslav Pajurek (1999-2009) / Petr Kwaczek (2009-2024) / Jana Tovaryšová (od roku 2024)

Poznámky pro editory:

- V pivovaru Radegast se vaří pivo od roku 1970 a 3. prosince 2020 oslavil 50 let od uvaření první várky piva. Oblibu si získalo díky své charakteristické výrazně hořké chuti.
- Pivovar Radegast je vyhledávaným turistickým cílem, který každoročně navštíví téměř 50 tis.

lidí. Je součástí projektu Technotrasa, kam patří nejvýznamnější památky Moravskoslezského kraje.

- *S exportem do více než 50 zemí celého světa je Plzeňský Prazdroj lídrem mezi výrobci piva v regionu a největším exportérem českého piva.*
- *Plzeňský Prazdroj získal v roce 2023 v žebříčku aliance Byznys pro společnost TOP Odpovědná firma tři první místa: v hlavní kategorii „TOP odpovědná velká firma“ a v oborových kategoriích „TOP odpovědná firma v inovacích“ a „TOP odpovědná firma v životním prostředí“.*

<http://www.prazdroj.cz/prvni-sladkova-v-historii-nosovickeho-pivovaru-spravne-horke-pivo-radegast-nove-vari-jana-tovarysova>