

Emeritní sládek Plzeňského Prazdroje Václav Berka: muž, díky kterému pijeme skvělé pivo po celém Česku

10.10.2024 - | Plzeňský Prazdroj

K práci v plzeňském pivovaru byl Václav Berka doslova předurčen - je třetí generací Berků a společně tak hlídají kvalitu plzeňského piva už téměř 100 let. On sám studoval pivovarnictví nejprve na střední škole a pak i na vysoké škole chemicko-technologické, kde se věnoval oboru kvasné chemie. V pivovaru v Plzni pracoval na různých brigádách už od 15 let a tehdy - v roce 1971 - zde také poprvé uvařil plzeňský ležák. Po studiích začínal v pivovaru jako technolog a později se vypracoval až do pozice vrchního sládky. Stál tak u klíčových inovací, které se zaváděly při vaření, zrání i stáčení piva (cylindrokonické tanky, KEG sudy, nové stáčírny atd.), ale zároveň vždy prosazoval zachování těch částí výroby, které jsou unikátní a dodnes vytvářejí jedinečný chuťový profil ležáku Pilsner Urquell, jako je používání měděných kotlů nebo přímý ohřev ohněm při trojitém rmutování.

V roce 2005 se ale Václav Berka z vlastní iniciativy vydal naprosto novým směrem. Věděl, jak skvělé pivo se v pivovaru vaří, ale také viděl, že ne vždy se v prvotřídní formě dostane k těm, kdo z něj mají mít největší užitek a radost - ke spotřebitelům v hospodách. A z pozice toho, kdo se staral o kvalitu vaření a zrání piva v pivovaru, se přesunul do pozice člověka, který se o pivo stará na jeho cestě do sklenice. Založil zcela novou profesní kategorii - tým obchodních sládků, a vydal se na novou misi, unikátní nejen v českém, ale i světovém kontextu.

Podle Václava Berky je důležité, aby obchodní sládek měl zkušenosti a znalosti z výroby piva, ale zároveň i komunikační dovednosti. *„Začali jsme školením lidí v Prazdroji, z nichž vznikl nový tým, a jako druhý krok jsme založili soutěž pro hospodské ve správném čepování piva, dnešní Pilsner Urquell Master Bartender. A také jsme edukovali veřejnost, jak poznat to správně načepované pivo,”* vzpomíná Václav Berka.

Následovalo systematické školení personálu v hospodách a restauracích napříč Českem ve všech dovednostech péče o pivo, nejen vlastním čepování. *„Začali jsme vzdělávat výčepní a ty nejlepší jsme pak začali využívat jako externí školitele. Díky tomu jsme znásobili počet proškolených provozoven. Postupně přibýly další programy a projekty, jako Hvězda sládků, která oceňuje ty úplně nejlepší hospody s nejlepší péčí o pivo. Nyní ročně zapojíme do programů na zlepšování kvality zhruba 5 000 podniků a proškolíme více jak 12 000 lidí. Za dobu fungování obchodních sládků od roku 2005 si troufnu tvrdit, že jsme proškolili minimálně 40 000 provozoven a skoro 100 000 lidí pracujících v gastronomii, kteří pečují o pivo,”* říká Václav Berka a doplňuje: *„Dnes se to může zdát zapomenuto, ale za těch bezmála 20 let šla kvalita čepovaného piva v českých a moravských hospodách prudce nahoru,”* soudí Václav Berka.

V roce 2018 pak tým prazdrojských obchodních sládků vyvinul sofistikovaný systém měření kvality piva, kde sleduje 10 měřitelných standardů. Zatímco ještě v roce 2018 ho splňovalo zhruba 20 % hospod a restaurací, které odebíraly pivo od Prazdroje, letos je to už téměř 60 %. Ale pozor, i další podniky vykazují výrazná zlepšení.

<https://www.prazdroj.cz/emeritni-sladek-plzenskeho-prazdroje-vaclav-berka-muz-diky-keremu-pijeme-skvele-pivo-po-celem-cesku>