Výčepní z ciziny se v Prazdroji učili správně čepovat pivo. Zvládli i ostré směny v plzeňských hospodách

11.9.2025 - | Plzeňský Prazdroj

Brewery Tapster prošli náročným maratonem, který je zaměřen na zvládnutí všech aspektů správné péče o pivo. Absolvovali i tři ostré směny ve vyhlášených plzeňských pivnicích, kde čelili náročným českým štamgastům. Pravidelné školení pro výčepní z ciziny pořádá Plzeňský Prazdroj zhruba osmkrát za rok. Díky němu pak výčepní dokážou ve svých domovských restauracích nabízet skvěle ošetřený plzeňský ležák.

„Špičkoví výčepní, kteří každoročně projdou naším školením, nám pomáhají šířit českou pivní kulturu ve světě a ukazují, jak má chutnat a vypadat skvěle ošetřené pivo. Kromě toho jejich zkušenosti přináší i významný ekonomický efekt pro podniky, kde pracují. Naše data ukazují, že proškolení zahraniční výčepní díky získaným znalostem dokážou přilákat další hosty a zvýšit prodeje klidně o 15 až 20 procent, v některých případech dokonce o polovinu,“ uvádí Kamil Růžek, obchodní sládek Prazdroje pro exportní trhy.

Letos v září se čtyřdenního tréninku v Plzni zúčastnilo celkem osm výčepních z Budapešti, Krakova, Stockholmu nebo Valencie. Absolvovali kurzy zaměřené na historii plzeňského ležáku, suroviny i výrobu. Součástí byly i slepé degustace různých vzorků piv. *„Chceme jim ukázat, že i kategorie světlých ležáků nabízí široký repertoár chutí, proto kromě piva Pilsner Urquell ochutnávají i další ležáky z mezinárodní scény. Úkolem výčepních je naučit se popsat různé chutě, které v pivu cítí, což je vždycky to nejtěžší,“* dodává Kamil Růžek. Zároveň se učí poznat i případné chyby v pivu, proto degustují nejen pivo čerstvě načepované, ale i pivo, jehož chuť byla ovlivněna světlem či nevhodnou teplotou skladování. *„Pivo je živý produkt a může měnit svoji chuť v čase vlivem nesprávné přepravy či skladování. A výčepní by to měl po ochutnání poznat,“* doplňuje Kamil Růžek.

V praktické části školení se zahraniční výčepní učí, jaký vliv na kvalitu piva má správné skladování sudů, vhodně zvolený tlačný plyn nebo nastavení teploty piva. Důležitou dovedností je také umět rozebrat, vyčistit a znovu sestavit otočný výčepní kohout i správné mytí pivního skla. *„Stěžejní je samozřejmě samotné čepování. Výčepní musejí bezchybně zvládnout načepovat hladinku, šnyt nebo mlíko,“* říká Kamil Růžek.

„Pivo Pilsner Urquell čepuji už víc než pět let a jsem moc rád, že jsem teď mohl do jeho výroby, čepování a péče o něj proniknout ještě hlouběji. Asi vůbec nejtěžší během celého školení v Plzni pro mě bylo naučit se načepovat perfektní šnyt. Protože u nás v Budapešti hostům obvykle servírujeme hladinku, kterou po nás chtějí nejčastěji. Ale načepovat skvělý šnyt chce trochu cviku. Jsem proto moc rád, že jsem se ho tady mohl pořádně naučit a určitě ho budu nabízet i našim hostům,“ říká Peter Pilló z podniku Meat Heaven v Budapešti.

Svoje znalosti ze školení prokazují zahraniční výčepní přímo v plzeňských hospodách, kde zažijí celkem tři ostré směny. Teď v září tak mohli plzeňské pivo ze zahraničních rukou ochutnat hosté například v hospodách a restauracích Švejk, U Salzmannů, Na Parkánu, v Lékárně, Plzeňce nebo Restaurantu 12.

„Asi nejvíc mě zaujala ta rychlost, s jakou místní výčepní pracují, a přitom servírují dokonalé pivo.

Načepovat hladinku nebo šnyt – to pro ně byla záležitost pár sekund. Byla to velká škola vidět jejich práci naživo a zároveň si uvědomit, v čem se ještě musím zlepšit,“ říká Raul Ruiz Caňaz z baru Valhalla z Valencie, který si vyzkoušel čepování v plzeňské Lékárně.

Součástí kurzu výčepních je v posledních dvou letech i školení práce se sociálními sítěmi. *„Výčepní je už z podstaty své práce influencer. To, jak se svými hosty mluví, jak se k nim chová a jak jim naservíruje pivo, ovlivňuje návštěvnost jeho podniku. Žijeme ale v době sociálních sítí, takže pro ně je dnes důležité umět svou práci, podnik i zkušenosti prodat nejen v hospodě, ale i v digitálním prostředí. Zároveň nám výčepní díky tomu pomáhají zábavnou formou propagovat plzeňský ležák a správnou péči o pivo i na místních trzích,“* dodává Kamil Růžek.

Tým zahraničních výčepních buduje Plzeňský Prazdroj již od roku 2016. Celkem jich proškolil už více než 500 z 20 zemí a do programu investoval 35 milionů korun. Každoročně kurz absolvuje kolem 60 až 70 nových výčepních z ciziny. Ti nejlepší pak ve své zemi školí další výčepní. Nejvíce proškolených výčepních nyní působí v Polsku, Rumunsku, Maďarsku, Švédsku, Velké Británii. Českou pivní kulturu ale šíří i v Koreji nebo Japonsku. Skvěle ošetřené pivo tak nabízí v metropolích jako Berlín, Vídeň, Řím či Tokio, ale třeba také ve dvoutisícovém maďarském městečku Sajószöged a dokonce v mongolském Ulánbátaru.

Poznámka pro editory:

- *S exportem do zhruba 50 zemí celého světa je Plzeňský Prazdroj lídrem mezi výrobci piva v regionu a největším exportérem českého piva.*
- *Plzeňský Prazdroj získal v roce 2024 v žebříčku aliance Byznys pro společnost TOP Odpovědná firma první místo v hlavní kategorii „TOP odpovědná velká firma“ a také první místo v oborové kategorii „TOP odpovědná firma v životním prostředí“.*

https://www.prazdroj.cz/vycepni-z-ciziny-se-v-prazdroji-ucili-spravne-cepovat-pivo-zvladli-i-ostre-smeny-v-plzenskych-hospodach