

V českých pivovarech i na pivovarských oborech výrazně roste podíl žen

15.3.2024 - | Český svaz pivovarů a sladoven

„Kariéru jsem začala kutálením sudů do stáčírny.“

Ředitelka pivovaru. Podsládková. Manažerka kvality. Vařička. Slova, na které čeští pivaři možná nejsou zvyklí a měli by být. Za posledních dvacet let znatelně narostl podíl žen studujících technologii výroby piva i těch, které vaření piva zasvětily svou kariéru. Největší bariérou pro vstup žen do pivovarnictví jsou často obavy a strach. Naopak motivací je pozitivní inspirace, říkají v anketě Českého svazu pivovarů a sladoven (ČSPS) zástupci škol, které nabízí studijní obory související s pivovarnictvím. I proto ČSPS na inspirativní příběhy pivovarských žen upozorňuje v rámci projektu Kde se pivo vaří.

Ženy mají v pivovarnictví silnou stopu a tradici. Do poloviny 18. století zastávaly v Evropě většinu pozic sládkových, což se změnilo až s příchodem průmyslové revoluce. Následně byl dlouhou dobu obor doménou mužů, v posledních letech ale opět roste zájem žen o pivovarnické povolání. Zatímco dříve pracovaly ženy z oboru výhradně v laboratořích, dnes už řadu z nich běžně najdeme i na technologických pozicích.

Podle ankety mezi zástupci tří škol, které nabízí studijní obory související s pivovarnictvím, se zájem žen o studium zvedl.

„Zhruba před dvaceti lety u nás studovaly pouze jednotky dívek, maximum bylo tak pět na třídu. Dnes už je jich kolem třetiny, v některých ročnících i téměř polovina,“ uvádí **Václav Krámek, ředitel školy VOŠ, G, SPŠ a SOŠ Podskalská.**

Zvýšený podíl žen v „pivovarských“ oborech a jim příbuzných dosahuje průměrně 30–60 %, což potvrzuje také **Tomáš Gregor, vedoucí Ústavu technologie potravin Mendelovy univerzity:**

„V našich studijních programech jako je Technologie potravin v posledních deseti letech převažují ženy, je jich více jak 60 %. V novém bakalářském oboru Pivovarství a sladařství je polovina žen.“

Nejčastěji studenti a studentky sní o pozici sládka či podsládka. Ženám se dobře daří zejména na pozicích, kde je potřeba hodnotit senzorické vlastnosti piva. „Obecně ženy mají lépe vyvinuté schopnosti pro senzorické hodnocení, jsou obecně pečlivější, některé z nich jsou velmi kreativní,“ dodává **profesor Pavel Dostálek z Ústavu biotechnologie VŠCHT Praha.**

Největší bariérou pro ženy při zvažování kariéry v oboru představuje strach. Ten může být z většího zastoupení mužů v praxi, z náročnosti kombinace kariéry a rodinného života a z fyzické práce, na kterou nemusí stačit. Situace se naštěstí za poslední roky zlepšila, alespoň ze zaměstnaneckého hlediska.

„Zaměstnavatelé si dnes uvědomují, že především ženy řeší, jak sladit kariéru a rodinný život. Snaží se jim tuto dvojroli – matka a zaměstnanec – ulehčit, například flexibilnějším úvazkem. Stejná snaha platí pochopitelně i při studiu,“ popisuje **profesor Dostálek.**

Příkladů úspěšných žen v oboru je v posledních letech dost a v rámci studia jsou tyto příklady viditelné, což pomáhá vzbudit zájem uchazeček.

V České republice se dá pivo jako obor studovat na Střední průmyslové škole Podskalská, na Vysoké škole chemicko-technologické v Praze a na brněnské Mendelově univerzitě. Ne všechny ženy ale začínají svůj pivní příběh už na škole, některé ženy se na své současné pozice dostaly jinou cestou. Jejich (nejen) kariérní příběhy vám představujeme v následujících medailoncích:

Medailonky vystupujících:

presskit.pdf

Jana Boráková

Podsládková, Měšťanský pivovar Havlíčkův Brod

„My ženy jsme v pivovarském oboru stejně dobré jako chlapi.“

Jana vystudovala kvasnou technologii na střední průmyslové škole potravinářské na Slovensku. Nebylo zde ale mnoho pracovních příležitostí, proto se přestěhovala na Vysočinu, kde našla kromě práce i lásku. Po mateřské nastoupila do nově otevřeného pivovaru v Chotěboři. Z celého výrobního procesu ji vždy nejvíce bavila filtrace, kde je potřeba multitaskovat. Netrvalo dlouho a stala se podsládkovou. Z Chotěboře pak zamířila na stejnou pozici do pivovaru Rebel, v němž v současnosti pracuje. Jana je zodpovědná za poslední fázi výroby piva, tedy filtraci a stočení piva do obalů. Kromě filtrace řídí provoz stáčecích linek, stará se o nákup surovin potřebných ke stáčení, rozděluje a kontroluje práci svého týmu.

Klára Konupčíková

Ředitelka, Pivovar Starobrnno

„Jako ředitelka pivovaru občas slyším pochybnosti o tom, zda práci jako žena zvládnou.“

Klára vystudovala obor pivovarství a sladařství na Vysoké škole chemicko-technologické v Praze, záhy poté se ale přestěhovala za svým partnerem, nyní manželem, do Brna. Tam bydlela přímo naproti pivovaru, v němž také požádala o práci a už v něm zůstala. Zprvu začínala jako pomocná dělnice. Zde myla kádě, vyhazovala mláto, a chystala suroviny na další várku. Poté se přesunula na varnu, která měla tehdy ještě poloautomatické stroje. Odtud zamířila do stáčírny. Po mateřské pak nastoupila na pozici bezpečnostní koordinátorky, na níž měla kromě bezpečnosti práce na starost i zavádění standardů skupiny Heineken. Kláru to ale táhlo zpět do výroby, takže se vrátila k brewingu, tedy na místo, kde se pivo vaří, kvasí a filtruje. Stala se vedoucí výrobního úseku, a nakonec i sládkovou. Od loňského léta je ředitelkou pivovaru Starobrnno.

Olga Novotná dos Santos

Vedoucí centrální laboratoře, Pivovary Lobkowicz Group

„Pivovarnictví je už moje vášeň a chtěla bych u něho zůstat.“

Olga vystudovala na Mendelově univerzitě v Brně obor chemie a potravinářská technologie, který zahrnuje i pivovarnictví. Že se bude věnovat zrovna českému pivu zjistila až ve skotském Edinburghu. Po pěti letech doktorského studia na Heriot-Watt univerzitě, kde se zabývala senzorickými kvalitami piva, se vrátila zpátky do Čech i s manželem. Zde přijala nabídku na pozici kontrolorky kvality v Pivovarech Lobkowicz, pro něž už pracuje patnáctým rokem. Nyní je Olga vedoucí centrální laboratoře v Protivíně. Na starost má také laboratoře ve všech ostatních

pivovarech společnosti. Kromě vedení pracovníků zastřešuje celou pivovarskou legislativu a kontroluje kvalitu vzorků. Kromě toho se podílí i na vývoji nových produktů.

Michaela Piekarová

manažerka bezpečnosti a kvality, Pivovary Staropramen

„Pracuji na pozici, kterou v pivovarech většinou zastávají muži.“

Michaela vystudovala obor ochrana životního prostředí v metalurgii na Vysoké škole báňské v Ostravě. V pivovarech Staropramen zastává hned dvojitou roli – jednak jako manažerka bezpečnosti práce a ochrany životního prostředí, jednak jako manažerka kvality piva. Kromě dvou pozic kombinuje také dvě místa působiště, a to ve Staropramenu v Praze a v Ostravaru v Ostravě. Michaela mimo jiné zodpovídá za vytvoření bezpečného pracovního prostředí pro zaměstnance a také za to, že výsledek jejich práce bude dobře chutnat. Zvláště bezpečnostní práce je velmi zodpovědná, Michaela ji ale dělá stejně ráda jako tu kvalitativní. Pečlivost a radost z komunikace s lidmi se v ní nezapře.

Johana Potužníková

specialistka na řemeslná piva, Budějovický Budvar

„Jsem nadšená z toho, jak může spolupráce mezi velkým a malým pivovarem fungovat.“

O pivo se začala Johana zajímat v Kanadě, kde objevila odlišné pivní styly. Když se po roce a půl vrátila domů, v Česku se už rozjížděl boom minipivovarů a Johanu bavilo poznávat je. Začala pracovat jako provozní hospody v branickém Zemském pivovaru. V roce 2019 začal Budvar spolupracovat s minipivovary a do jejich společného projektu se zapojila i Johana. Nyní pracuje jako craft beer specialist, tedy specialistka na řemeslná piva, což je v oboru neobvyklá pozice. S minipivovary sdílí místo na svých pípách, poskytuje jim kvasnice, pořádá pro ně odborné přednášky, a především s nimi vaří limitované edice pivních speciálů.

Eva Sýkorová

manažerka kvality, Plzeňský Prazdroj

„Nejtěžší na mé práci není kontrolovat kvalitu piva, ale komunikovat se zákazníky.“

Eva plánovala po gymnazijních studiích jít na medicínu, letní brigády v pivovaru však změnily její rozhodnutí. Vystudovala proto Vysokou školu chemicko-technologickou. Po studiu nastoupila do Prazdroje, kde působí už tři dekády. Začínala v mikrobiologické laboratoři, podobně ale jako ostatní pracovníci v pivovarech si prošlo zaškolovacím kolečkem. Starala se třeba o chod sektoru kvasnic. Později pracovala jako vedoucí výroby v Gambrinusu, kde řídila provoz varny a CK tanků. Po mateřské se stala vedoucí varny v Prazdroji. Nyní jako manažerka kvality řídí práci všech čtyř laboratoří, kde se provádějí kontroly všech surovin, meziproduktů a výsledných produktů. Věnuje se také bezpečnosti potravin. V neposlední řadě komunikuje se zákazníky.

Šárka Šajnerová

Vaříčka, Tradiční pivovar v Rakovníku

„Kariéru jsem začala kutálením sudů do stáčírny.“

Šárka zasvětila svou kariéru rakovnickému pivu, ačkoliv jejím původním vysněným povoláním bylo knihovnictví. Po absolvování pivovarského učiliště v Plzni nastoupila do pivovaru v Rakovníku, kde ji zaučili v každém oddělení výroby piva. Šest let dělala mlynářku, tedy mlela slad. Zalíbilo se jí ve varně, kde má na starost činnosti jako rmutování, cezení a zahřívání sladiny do varu a také obsluhuje chmelovar. Dohlíží také na zpracování mláta. Její práce tak má vliv na to, jak bude pivo chutnat. Mimo jeho vaření také někdy provází návštěvníky při prohlídkách pivovaru, ve kterém pracuje už 34 let. Vzhledem ke svým zkušenostem zaučuje nové vaříče.

<https://ceske-pivo.cz/tz2024/v-ceskych-pivovarech-i-na-pivovarskych-oborech-vyrazne-roste-podil-zen>