

Kam na dovolené na skvěle ošetřené plzeňské pivo? Tam, kde čepují výčepní proškolení v Česku

18.6.2025 - | Plzeňský Prazdroj

Plzeňský Prazdroj dlouhodobě buduje tým zahraničních výčepních, tzv. tapsterů, kteří se jezdí do Plzně učit správné péči o pivo. Celkem už proškolil tým více než 500 tapsterů z 20 zemí a do programu investoval 35 milionů korun. „Náš ‚Tapster program‘ začal v roce 2016 a každoročně kurz absolvuje kolem 60 až 70 nových výčepních z ciziny. Ti nejlepší pak ve své zemi školí další výčepní. Ty už neoznačujeme jako Brewery Tapsters, ale pomáhají nám šířit českou pivní kulturu v dalších místech, kde se také čepuje Pilsner Urquell nebo Kozel,“ uvádí Kamil Růžek, obchodní sládek Prazdroje pro exportní trhy.

Tapsteři projdou kurzem zaměřeným na historii plzeňského piva, učí se o surovinách, výrobě a jak správně pečovat o pivo v hospodě. Samozřejmě musí také zvládnout načepovat hladinku, šnyt nebo mlíko. *„Ve finále kurzu se tapsteři postaví tváří v tvář náročným českým štamgastům a absolvují plnohodnotné směny v některé z vyhlášených plzeňských pivnic, například U Salzmannů, Na Parkáně, U Švejka nebo v Lékárně,“* dodává Kamil Růžek.

Tapsteři pak ve světě nejen čepují pivo a servírují ho zákazníkům, ale také zajišťují dodržování všech kvalitativních standardů péče o pivo. Data potvrzují, že tapsteři díky získaným dovednostem zlepšují kvalitu čepovaného piva, umí přitáhnout další hosty a zvyšují prodeje piva v podniku v průměru o 15 až 20 %, ale v některých případech i o polovinu. *„Když čepujete vynikající pivo a dodržujete nejvyšší možné standardy, lidé si to mezi sebou řeknou. A díky tomu získáváte další zákazníky,“* uvádí tapster Jakub Michalczuk z polské restaurace Stacia Food Hall v Gdaňsku, kterému se po absolvování kurzu v Plzni podařilo zvýšit prodeje piva více než čtyřnásobně.

Kam na správně ošetřené pivo v zahraničí?

Nejvíce proškolených tapsterů působí v Polsku, Rumunsku, Maďarsku, Švédsku, Velké Británii, ale českou pivní kulturu šíří i v Koreji nebo Japonsku. Takže na tapstera narazíte nejen v metropolích jako Berlín, Vídeň, Řím či Tokio, ale třeba také ve dvoutisícovém maďarském městečku Sajószöged a dokonce v mongolském Ulánbátaru. *„Plzeňské pivo je ve světě pojem. A my chceme, aby si ho mohli lidé v zahraničí vychutnat tak, jako by byli v Česku. S naším pivem tak vyvážíme i českou pivní kulturu a naši proškolení tapsteři jsou jejími ambasadory,“* vysvětluje Kamil Růžek.

Plzeňský Prazdroj přitom usiluje, aby tapsteři obsluhovali nejen v tankovnách, kterých nyní v Evropě funguje přes 160, ale i tam, kam vyváží sudové pivo.

Nejvyšší počet tankoven, vlajkových lodí, které nabízejí nejčerstvější nepasterovaný ležák Pilsner Urquell, je na Slovensku, v Německu, Itálii a Polsku. Fungují ale také v Rakousku, Švédsku, Maďarsku nebo Velké Británii. Navíc v Itálii a na Slovensku jsou i podniky, v nichž se z tanku čepuje Velkopopovický Kozel.

Prodej tankového piva do zahraničí zahájil Plzeňský Prazdroj již v roce 2009. Tehdy byly založeny první dvě tankovny nabízející Pilsner Urquell, a to v Bratislavě a ve Vídni. Vůbec první tankovna s plzeňským ležákem byla v Česku v roce 1965, stala se jí pražská restaurace Vikárka.

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/kam-na-dovolene-na-skvele-osetrene-plzenske-pivo-tam-kde-cepuji-vycepni-proskoleni-v-cesku>