

Radegast investuje do nové lahvové linky

20.7.2026 - | Plzeňský Prazdroj

Pivovar Radegast připravuje zásadní modernizaci stáčení do vratných lahví. Během následujících měsíců kompletně zrekonstruuje a přestaví lahvovou stáčecí linku v Nošovicích a instaluje novou technologii. Ta přinese zvýšení kapacity i pokročilou automatizaci využívající umělou inteligenci a moderní systémy kontroly kvality. První pivo z nové linky bude stočeno na jaře 2027.

Celková plocha nové linky se téměř zdvojnásobí a projekt počítá také s částečným rozšířením výrobní haly. Nová lahvová linka bude mít výkon 50 000 lahví za hodinu. Ve třísměnném provozu bude možné stočit až 20 000 hektolitřů piva týdně. Cesta jedné lahve od vstupu na linku po expedici potrvá přibližně dvě a půl hodiny. *„Pivovar Radegast se těší zájmu milovníků piva. Stávající linka je v provozu od roku 1997 a už si zaslouží kompletní modernizaci i vyšší výkon. Díky technologickým inovacím budeme schopni stočit a dodat týdně minimálně o 10 % více lahvého piva,”* říká **Ivo Kaňák, ředitel Pivovaru Radegast.**

Oproti současnému řešení bude nová lahvová stáčírna vybavena řadou moderních technologií, mezi které patří automatické třídění lahví, odkorunkovací stroj, tunelový pastér, velkokapacitní zásobník přepravek umožňující rychlejší změny sortimentu nebo automatický systém odvodu střepů a odpadních etiket přímo do připravených kontejnerů. Ze stávající technologie zůstanou zachovány pouze plnič a inspektor lahví, které byly modernizovány v roce 2016. Součástí modernizace jsou také zásadní úpravy skladování obalů a zázemí vnitřní logistiky v areálu pivovaru. Celková hodnota investice včetně technologií a stavebních prací je asi 600 mil. Kč.

Významnou součástí nové technologie budou moderní systémy automatizace a kontroly kvality. Linka využije pokročilé kamerové a inspekční systémy pro kontrolu vratných lahví, správné výšky naplnění, typu korunky, etiket, čitelnosti data výroby i správnosti paletových štítků. Umělá inteligence založená na metodách strojového učení pomůže přesněji rozpoznávat vady obalů a zároveň sníží počet falešně vyražených lahví.

K největším instalovaným zařízením budou patřit nová myčka lahví, tunelový pastér a velkokapacitní zásobník přepravek. Součástí linky bude také unikátní systém přepravy palet pomocí robotického vozíku pohybujícího se po kolejích. Nová linka přispěje k ještě udržitelnějšímu provozu nošovického pivovaru. Využívat bude řadu moderních řešení pro efektivnější hospodaření s energiemi a vodou, včetně využití tepla z technologických tepelných čerpadel. Přesný rozsah dosažených úspor bude možné vyhodnotit až po uvedení technologie do plného provozu.

Poslední lahvové pivo na stávající lince bude stočeno koncem letošního září. Následovat bude demontáž technologie a stavební práce. První pivo na nové lince plánuje pivovar stočit na jaře 2027. Plechovková a sudová stáčírna v Nošovicích budou fungovat bez omezení. *„Během podzimní a zimní odstávky rozdělíme stáčení lahvého piva mezi ostatní pivovary Plzeňského Prazdroje. Naši sládcí v čele s Janou Továřovou si samozřejmě pohlídají kvalitu a zákazníci tak dostanou lahvové pivo tak, jak jsou zvyklí a nepocítí žádné změny,”* doplňuje **Ivo Kaňák.**

Dodavatelem hlavní technologie je německá společnost Krones AG. Ta dodávala už původní lahvovou linku a podílela se také na její částečné modernizaci v roce 2016. Jedním ze specializovaných dodavatelů je také společnost z Moravskoslezského kraje. Stavební část zajišťuje generální dodavatel IP Systém a.s.

Poznámky pro editory:

- V pivovaru Radegast se vaří pivo od roku 1970 a 3. prosince 2025 oslavil 55 let od uvaření první várky piva. Oblibu si získalo díky své charakteristické výrazně hořké chuti.
- Pivovar Radegast je vyhledávaným turistickým cílem. Je součástí projektu Technotrasy, kam patří nejvýznamnější památky Moravskoslezského kraje.
- Za posledních patnáct let dokázal Pivovar Radegast snížit spotřebu vody o 44 %. Na výrobu jednoho hektolitrů piva dnes potřebuje jen 2,28 hektolitrů vody. To je výrazně méně, než je český i světový průměr. V roce 2025 navíc detailně zmapoval vodní stopu piva Radegast v celém výrobním procesu v rozsahu, který v Česku nemá obdoby.
- S exportem do téměř 50 zemí celého světa je Plzeňský Prazdroj lídrem mezi výrobci piva v regionu a největším exportérem českého piva.
- Plzeňský Prazdroj získal v roce 2025 v žebříčku aliance Byznys pro společnost TOP Odpovědná firma druhé místo v hlavní kategorii „TOP odpovědná velká firma“ a také první místo v oborové kategorii „TOP odpovědná firma v oblasti reportingu“ nebo druhé místo v kategorii „TOP odpovědná firma: Komunikace pro udržitelnost“.

<https://www.prazdroj.cz/radegast-investuje-do-nove-lahvove-linky>