

Kvalita piva v hospodách se výrazně zlepšila, ukazuje pivovarské ocenění Hvězda sládků

20.2.2025 - | Plzeňský Prazdroj

Počet podniků oceněných Hvězdou sládků se dlouhodobě zvyšuje, pro rok 2025 získalo titul 892 provozoven, což je o téměř 7 % více než loni. Meziročně přitom dokázalo svoji pozici obhájit 78 % podniků a 22 % se v hodnocení objevuje nově. „Jsme moc rádi, že více než tři čtvrtiny hospod, které hodnotíme, dokážou vysokou kvalitu držet dlouhodobě a vybojují si ocenění opakovaně. To je důkaz, že se jim důraz na péči o pivo vyplácí. Z našich dat totiž vyplývá, že pivař spokojený s kvalitou piva si při jedné návštěvě dá v průměru o jedno malé pivo navíc. A to se pak odráží i v prosperitě podniků,“ říká vrchní obchodní sládek Plzeňského Prazdroje Vojtěch Homolka.

Současně v Česku roste počet menších restaurací a hospůdek, které nemají obrovské výtoče, přesto dokážou nabídnout pivo ve skvělé kondici. Ještě v roce 2020 tvořily menší podniky jen 30 % oceněných hospod, letos je to již 46 %. *„Je vidět, že kvalita piva nesouvisí nutně s velikostí podniku nebo celkovou výtočí. To podtrhuje i fakt, že pouze 44 % držitelů letošní Hvězdy sládků čepuje pivo z tanku, a tedy odebírá pivo ve velkých objemech. Zatímco většina, 56 % oceněných, nabízí svým hostům sudové pivo,“* doplňuje Vojtěch Homolka.

Letošní výsledky Hvězdy sládků také ukazují, že podniky, kde umí pečovat o pivo, najdou lidé i v menších městech nebo na vesnicích. Zatímco v roce 2019 bylo téměř 40 % držitelů Hvězdy sládků z Prahy, letos je to jen 29 % (260 oceněných podniků). Naopak nejrychleji v poslední době přibývají hospody se špičkovou péčí o pivo v sídlech s 3 až 5 tisíci obyvateli, letos tvoří 4 % (38). V obcích do 3 tisíc obyvatel je 7 % oceněných (59), 18 % jich je v obcích od 5 do 20 tisíc obyvatel (164), ve městech mezi 20 a 50 tisíci obyvateli je 14 % hvězdných hospod (126) a ve velkých městech s více než 50 tisíci obyvateli a v krajských metropolích je jich 28 % (245).

Samotnému udělení Hvězdy sládků předchází komplexní hodnocení podniku. Obchodní sládci Prazdroje se při něm soustředí na technické parametry, jako je správné skladování piva, správné používání tlačných plynů, pravidelnost a kvalita sanitace pivních cest, čistota výčepní techniky a mytí pivního skla. Hodnotí se také správné čepování během celého dne.

Hvězda sládků představuje nejvyšší metu, které mohou hospodští v péči o pivo dosáhnout. Správně ošetřené pivo ale nabízí i mnoho dalších provozoven napříč Českem, které Prazdroj systematicky podporuje. *„Každoročně proškolíme personál asi 5000 restaurací a hospod, což představuje zhruba 12 000 lidí. Za dobu fungování našeho týmu obchodních sládků to je už kolem 100 tisíc lidí, kteří tak zlepšili své dovednosti. A změnil se i pohled hostů na kvalitu piva. Dnes si velmi často pečlivě vybírají, kam na pivo půjdou a volí podniky, kde mají jistotu, že dostanou správně ošetřené pivo. Proto hospodští vědí, že školení a správná péče o pivo má smysl,“* dodává Vojtěch Homolka.

Hvězda sládků a obecně kvalitně ošetřené pivo představují pro hospody stále výraznější konkurenční výhodu. Zvyšují prestiž provozovny a pro hospodské je pomyslnou metou, díky které se jim daří dát o sobě vědět a lákat nové hosty.

„Hosté se stále více zajímají o kvalitu piva. Právě péče o ni je základem, na kterém jsme naši restauraci postavili. Chceme, aby každý návštěvník měl při každém doušku prvotřídní zážitek. Díky důrazu na konzistenci a kvalitu máme spoustu věrných hostů, kteří se k nám rádi vrací. Mnozí nás

objeví díky mapě Hvězdy sládků, pro jiné je to potvrzení, že u nás je o pivo pečováno s maximální péčí, a vracejí se k nám jako štamgasti,” potvrzuje Zdeněk Benda, výčepní Restaurace U Minářů ve Slatinicích na Olomoucku.

Poznámka pro editory:

- *Hvězda sládků představuje nejkomplexnější hodnocení v oblasti péče o čepované pivo v Česku. V první fázi se hodnotí několik oblastí, které mají vliv na jeho výslednou kvalitu: od skladování, přes péči o pivní vedení a sycení piva, mytí sklenic, až čistotu výčepu.*
- *Ocenění Hvězda sládků se uděluje vždy na jeden rok. Poprvé bylo uděleno v roce 2019.*
- *Hodnocení čistoty výčepu a pivního vedení provádí tým technických inspektorů. Na čepování piva, jeho chuť a vlastnosti se zaměřují odborní degustátoři, kteří v utajení navštěvují hospody a restaurace. Jsou to absolventi intenzivního tréninkového programu, který se věnuje čepování piva a jeho degustaci. Každého experta školí tým obchodních sládků Plzeňského Prazdroje.*
- *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/kvalita-piva-v-hospodach-se-vyrazne-zlepsila-ukazuje-pivovarske-oceneni-hvezda-sladku>