

ZÁPADOČESKÁ UNIVERZITA V PLZNI
FAKULTA EKONOMICKÁ

Bakalářská práce

Geografie piva

**Zhodnocení prostorového rozložení restauračních
zařízení v Plzni dle nabídky točeného piva**

Geography of beer

**Evaluation of the location of the restaurant facilities
in Pilsen according to offers of draught beer**

Ondřej Váchal

Plzeň 2018

Čestné prohlášení

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci na téma:

Geografie piva - Zhodnocení prostorového rozložení restauračních zařízení v Plzni dle nabídky točeného piva vypracoval samostatně, pod odborným vedením doc. PaedDr. Jaroslava Dokoupila, Ph.D., za použití verifikovaných pramenů, které jsou uvedeny v seznamu použité literatury.

V Plzni dne 22. dubna 2018

Ondřej Váchal

Poděkování

Chtěl bych poděkovat vedoucímu bakalářské práce, kterým byl doc. PaedDr. Jaroslav Dokoupil, Ph.D. Díky jeho užitečným radám, připomínkám a konstruktivní kritice jsem mohl zpracovat kvalifikační práci na téma: Geografie piva - Zhodnocení prostorového rozložení restauračních zařízení v Plzni dle nabídky točeného piva. V neposlední řadě bych chtěl poděkovat svým přátelům, kteří mě podpořili při náročném terénním průzkumu po konkrétních restauračních zařízeních, který byl jistě i pro ně přínosný.

Obsah práce

Úvod	7
1 Cíle a Metodika práce	9
2 Zhodnocení literatury	10
2.1 Tištěné zdroje.....	10
2.2 Elektronické zdroje.....	12
3 Teoretická část	14
3.1 Základní údaje o regionu.....	14
3.2 Vymezení sledovaného území.....	15
3.3 Současné trendy ve službách, maloobchodu.....	17
3.3.1 Geografie služeb.....	17
3.3.2 Maloobchodní síť.....	18
3.3.3 Klasifikace piva v terciálním sektoru.....	19
3.3.4 Vývojové změny po roce 1989.....	20
3.3.5 Současnost.....	21
3.4 Historie výroby piva v Plzni.....	22
3.5 Vývoj, perspektivy a předpoklady pivovarnictví v Plzni.....	24
3.6 Pivovary a minipivovary ovlivňující současnou produkci točeného piva v Plzni.....	28
3.6.1 Plzeňský Prazdroj.....	28
3.6.2 Gambrinus.....	29
3.6.3 Lokální minipivovary.....	31
3.7 Urbanistická struktura a kompozice města Plzně.....	34
3.8 Lokalizační předpoklady zařízení v závislosti na fun využití Plzně dle úz. plánu.....	35
3.8.1 Městské obvody Plzeň 1 -10.....	36
4 Praktická část	41
4.1 Prostorové rozložení pivovarů a minipivovarů na území města Plzně.....	42
4.2 Prostorové rozložení zkoumaných res. zařízení na území města Plzně.....	42
4.3 Mapa cenové hladiny piva Gambrinus na území města Plzně.....	57
4.4 Mapa cenové hladiny piva Pilsner Urquell na území města Plzně.....	59
4.5 Zákony ovlivňující pohostinskou činnost.....	61
4.6 Zavřená restaurační zařízení vlivem regulačních zákonů.....	63

5 Závěr.....	65
6 Seznamy.....	68
Seznam použité literatury, tabulek, příloh.....	68

Úvod

Česká republika a zlatavý mok k sobě patří neodmyslitelně již dlouhá léta. Pivovarnický průmysl je jedním z nejdůležitějších odvětví v celém potravinářství naší země. Díky dlouholeté a bohaté tradici výroby, produkce a konzumace piva je na našem území k dispozici pestrá nabídka restauračních zařízení, která potencionálním návštěvníkům umožňuje výběr různých druhů točeného piva. V současné době konzumenti preferují vedle dlouhodobě výborného českého piva se zaručenou kvalitou i chutí, například originální speciály, ochucená či vícestupňová piva se specifickou chutí a barvou, která se jim v Plzni dostanou. Je nutno podotknout, že rozdíly mezi kvalitou a cenou piva jsou v různých částech města značně rozdílné, což je ovlivněno velkým množstvím faktorů. Restauracní zařízení v centru města mají jiné lokalizační předpoklady než odlehlejší městské obvody, což se promítá i v konkrétní struktuře návštěvníků jednotlivých provozoven. Důležité je sledovat i rozmístění pivovarů či minipivovarů na území města Plzně, což má vliv na distribuci jednotlivých značek piv. Zároveň tyto podniky nabízejí specifické druhy oblíbeného nápoje na rozdíl od kvanta téměř totožných objektů, kde se točí pivo, koncentrujících se v hustě obydlených zónách. U těch naopak v nápojovém lístku většinou nenalezneme příliš pestrou nabídku, což ale na druhou stranu není stoprocentním pravidlem.

Plzeň byla donedávna vnímána jako město průmyslové, v poslední letech se však její image mění. Průmyslová výroba je samozřejmou součástí socioekonomické reality, ale posun k rozvoji vzdělanosti obyvatelstva, reprezentovaný například existencí zdejší univerzity, rozvoj kultury, sportu či zdravotnictví, to jsou jen některé příklady ukazující na pozitivní směr vývoje terciární sféry tohoto města. V každém městě je samozřejmě důležitý rozvoj jeho materiálních forem, výstavba veřejných i soukromých budov či celých městských částí. Daleko důležitější je však dynamická, rychle se měnící a vyvíjející se složka města, jeho obyvatelstvo. Město je pro něj domovem, místem pracovních příležitostí a v neposlední řadě i místem trávení volného času.

Značný progres města po všech stránkách se projevil nejvýrazněji v roce 2015, kdy se Plzeň stala Evropským hlavním městem kultury. V tomto období bylo dokončeno několik projektů jako třeba výstavba nového divadla, vznik sportovně – relaxačního centra v okolí fotbalového stadionu ve Štruncových sadech nebo kreativní zóna v areálu bývalého depa dopravních podniků, kde se pořádají koncerty, konference, výstavy a plno dalších doprovodných akcí. Ve zmíněném roce zde proběhl i hudební festival Rock for People

Europe. Tento trend společně s tradičními akcemi (Plzeňský Majáles, Živá ulice, Slavnosti svobody, Pilsner Fest a další) láká do místních restauračních zařízení více zákazníků či turistů, kteří vyžadují vedle vyhlášeného plzeňského piva i v poslední době oblíbené originály. Tento fakt značí, že je třeba se zaměřit na podobu současné nabídky piva v jednotlivých oblastech vytipovaného území.

Pivo patří mezi mé nejoblíbenější nápoje a jelikož nejsem přívržencem pouze jednoho druhu, rád zhodnotím i pestřejší nabídku, které současné pivovarnictví v Plzni nabízí. Samozřejmě by bylo zajímavé sledovat rozdíly v bohaté nabídce tohoto lahodného moku v rámci celé České republiky, ale město Plzeň je odjakživa srdcem a tepnou českého piva. Zároveň v Plzni studuji a již několik let částečně bydlím. I proto jsem některá pohostinská zařízení navštívil již před samotným výzkumem určeným pro tuto práci. To jsou tedy hlavní důvody proč jsem si vyseletoval pro svoje bádání právě město Plzeň.

Mým objektem zájmu je sledování cenové hladiny piva na území města Plzně, kterou zjistím po osobní návštěvě restauračních zařízení, což je sice časově náročný, ale zároveň lákavý úkol. Interesantní jistě bude i sledování a rozbor prostorového rozložení „osvěžoven“ v jednotlivých městských částech v závislosti na strategii pivovarů nebo vývoji a předpokladech pivovarnictví v Plzni, které již mají určitý průběh z let minulých a stále se vyvíjejí.

V teoretické části bude přiblížena struktura sledovaného území, na kterém se nacházejí restaurační zařízení dle mnou definovaných kritérií. Zvolené kritérium bude sledovat zařízení, která se nacházejí na území města Plzně a nabízejí točené pivo. Z počtu zhruba 270 hospod tak bude možnost vypracovat důkladnou analýzu a zhodnocení sledovaného jevu. V krátkosti bude rozebrán i historický vývoj výroby piva v Plzni. Dalším předmětem zájmu je prostorové rozmístění sledovaných zařízení v závislosti na poloze ve městě – vzdálenost od centra města, od velkého pivovaru, od míst s velkou koncentrací lidí, či potencionálního pohybu turistů navštěvující město. Důležitým aspektem je i pohled na městské části z hlediska funkčního využití území, což se ve velké míře projevuje i na rozmístění zkoumaných zařízení. Při dobré komunikaci s majiteli, provozovateli či zaměstnanci restauračních zařízení bude snaha zjistit stav vytočených hektolitrů v konkrétním pohostinském zařízení za určitý měsíc, který bude vybrán nejspíše až na základě zjištěných informací.

Praktická část se bude týkat již konkrétních výsledků, kterých bude dosaženo z terénního výzkumu. Pro větší přehlednost budou převedeny do mapových výstupů, které by měly

zobrazovat jak prostorové rozložení, tak cenovou hladinu piva Gambrinus a Pilsner Urquell v jednotlivých městských částech.

Na počátku roku 2017 došlo k zavedení elektronické evidence tržeb, která postihuje i služby věnující se stravováním a pohostinstvím. Může to vést ke změnám chodu daného zařízení – změna ceny piva, jiná nabídka. Hlavně na venkově a v menších obcích došlo v nejradikálnějších případech i ke konci hostinské činnosti v dané lokalitě.

Zda se vliv EET nějak výrazně projevuje ve velkém městě typu Plzeň bude zjištěno po důkladné analýze a návštěvě restauračních zařízení. Další směr zájmu v této práci se zaměří právě na vliv systému EET na současné postavení hospod na území města Plzně. Nejaktuálnější novinkou, která se zásadně týká oboru hostinských služeb a pohostinnství, je zavedení protikuřáckého zákona. Ten vešel v platnost 31. května 2017 a součástí práce bude i menší rozbor toho, zda nějak radikálně ovlivňuje plzeňská restaurační zařízení.

1. Cíle práce

V této práci jsou vytyčeny tři hlavní cíle, kterých má být dosaženo. Prioritou je zhodnocení lokalizace restauračních zařízení s ohledem na funkční využití města Plzně z pohledu jednotlivých městských částí. Neméně důležitým objektem zájmu je sledování rozdílů v cenové hladině desetistupňového (Gambrinus 10°) a dvanáctistupňového (Pilsner Urquell 12°) piva na sledovaném území. Třetím hlavním cílem práce je porovnat stav vytočených hektolitrů vybraného druhu piva v konkrétních restauračních zařízeních (průměrně za městskou část a daný měsíc či v období, kdy má hospoda největší tržbu) v závislosti na poloze zařízení.

Metodika práce

V rámci geografického výzkumu pro tuto práci budou použita data získané z terénního i kabinetního výzkumu. Stěžejní metodou pro praktickou část v této práci je sběr primárních dat, získaných při terénním výzkumu v restauračních zařízeních. Během této činnosti bude v Plzni sledována každá městská část odděleně. Časově náročný terénní výzkum pomůže ke splnění cílů, které byly nadefinovány na počátku práce. Sekundární data budou čerpána z dostupné literatury týkající se zvoleného tématu. Pozornost bude věnována především vývoji, perspektivě a předpokladům pivovarnictví v Plzni či současným trendům ve službách.

Jako základní metoda, díky které mohl být proveden například i nutný sběr primárních dat v terénu, poslouží prostorová analýza. Ta využívá struktury v běžném lidském měřítku a to zejména k analýze geografických dat. Prováděna bude především pomocí dat z územního plánu města Plzně, který přiblíží jednotlivé městské části z hlediska funkčnosti a využití území. Celek město Plzeň bude rozčleněn na deset oblastí, ve kterých bude zjišťována lokalizace restauračních zařízení a cena piva. Díky vhodnému rozdělení na jednotlivé městské části mohla být provedena analýza jak v komplexní rovině, tak v detailnějším měřítku. Zohledněna bude i strategie pivovarů a minipivovarů ve vztahu k restauracím a vliv na jejich prostorové rozložení ve sledovaném území.

Prezentace výstupních dat bude vyjádřena pomocí kartografického zpracování či geografického srovnání. Získaná data z terénního výzkumu budou znázorněna formou kartogramů a v aplikaci ArcMap v prostředí software ArcGis. Mapové výstupy mají poukázat na rozdílnou cenovou hladinu desetistupňového a dvanáctistupňového točeného piva na území města Plzně. K dispozici bude i zhodnocení prostorového rozložení restauračních zařízení v rámci jednotlivých městských částí. V případě dostatečně reprezentativních výsledků znázorníme i stav vytočených hektolitrů vytipovaného druhu piva jako srovnání mezi různými správními celky v Plzni. V práci nebude chybět ani metoda syntézy, která vyjádří konkrétní výsledky či závěry. Nedílnou součástí práce bude citace všech tištěných i elektronických zdrojů, které budou v práci použity.

2. Zhodnocení literatury

2.1 Tištěné zdroje

Stěžejní tištěnou publikací, která posloužila pro získání informací především v teoretické části, bylo dílo Jiřího Dvořáka *Vývoj, perspektivy a předpoklady pivovarnictví v Západočeském kraji*. Publikace z roku 1975 zachycuje informace o vzniku a prostorovém rozložení pivovarů na území bývalého Západočeského kraje, konkrétně pak o závodu Plzeň, který je pro tuto práci směrodatný. V určitých kapitolách autor popisuje vývoj obou závodů (Prazdroj a Gambrinus), jejich lokalizaci ve městě a hledí i na zrod kvalitního plzeňského piva, které známe dodnes. Je zde zmíněno i to, že v roce 1989 vznikla slovní ochranná známka Pilsner Urquell.

Pomocníkem při vytváření práce byl i *Český pivní atlas*, ve kterém autoři Kryštof Materna a Jiří Hasman (2015) popisují prostorové rozmístění a preference pivovarů nacházejících se na území ČR. Přehledné mapy odhalující podrobnou strukturu pivní nabídky v českých krajích mi inspirativně posloužila při tvorbě mých mapových výstupů. Mimo to popisuje i boj na pivním trhu v ČR v minulosti, což mi posloužilo spíše jako zasazení do kontextu a hlubší pohled na potencionální chování majitelů či provozních jednotlivých restauračních zařízení.

Použito bylo také dílo *Geografie pivovarnictví: Vývoj prostorového rozdělení českého pivního trhu po roce 1989* od autorů Jiřího Hasmana, Davida Hány a Kryštofa Materny, kde především Hasman hovoří o změnách v českém pivovarnictví a distribučních strategiích pivovarů v novém tisíciletí, což jsem také zakomponoval do této práce.

Jako kvalitní vodítko posloužila i publikace *Geografie obchodu se zaměřením na současné trendy v maloobchodě* od Zdeňka Szczyrby z roku 2007, která v kombinaci s výsledky z terénního výzkumu dala ucelený přehled o současném vývoji maloobchodu.

Kniha z dílny autorů Václava Touška, Josefa Kunce, Jiřího Vystoupila a kolektivu z roku 2008 *Ekonomická a sociální geografie* pak přibližuje problematiku sociálněgeografických věd. Z nich pro výsledky této práce posloužily především kapitoly z Geografie služeb, kde byly zpracovány údaje o službách obecně, s ohledem na terciární sektor a teorii Centrálních míst, která byla aplikována na prostorové rozmístění restauračních zařízení v Plzni.

V teoretické části jednu z důležitých problematik přiblížil i Zdeňek Szczyrba (2005) ve své publikaci *Maloobchod v ČR po roce 1989*, kde popisuje maloobchodní síť a hierarchii rozmístění maloobchodních podniků v prostoru, které lze v praxi aplikovat na rozmístění restauračních zařízení na Plzeňsku (konkrétně v Plzni).

Dalším použitým pramenem je dílo *Geografie města Plzně* autorem Aleny Matuškové a Marie Novotné z roku 2007, které mi v syntéze s mými získanými znalostmi pomohlo k uvedení základních informací o regionu či přiblížení problematiky urbanistické struktury a kompozice města Plzně, kterou jsem mohl pozorovat především při terénním průzkumu.

Do značné míry pro mě při tvorbě práce oporou byly i regionální tištěné deníky. V Domažlickém, Plzeňském deníku či v Mladé frontě Dnes jsem se dozvěděl o vývoji a změnách tržeb s ohledem na zavedení protikuřáckého zákona, EET a dalších důležitých faktorů. Článek, který vyšel 19. března 2017 v Domažlickém deníku, mi poskytl aktuální informace před změnou majitele Plzeňského Prazdroje, kterou se 31. března 2017 stala japonská společnost Asahi.

Pohled na současné trendy v pivovarnictví v podobě nárůstu minipivovarů na území Plzeňska, konkrétně pak vzniku zcela nového plzeňského pivovárku Kalikovar, mi nabídl článek autorky Miroslavy Vejvodové, který byl zveřejněn v Plzeňském deníku 27. března 2017.

Tématický článek autorů regionálních redakcí Deníku ze dne 10. října 2017 se zase zaměřil na Protikuřácký zákon – konkrétně jeho vliv v půlročním intervalu od jeho zavedení. Přehledné grafy, které znázorňují pomocí procent nárůst, stejný stav či pokles hostů, mi poskytly věrohodné informace. Kromě článku, který se vztahoval na celou Českou republiku, ale zároveň sdělil i data pro Plzeňský kraj a jeho jednotlivé okresy, se autoři vydali přímo do restauračních zařízení, z čehož jsem také čerpal.

2.2 Elektronické zdroje

Velkým pomocníkem a odrazovým můstkem k přiblížení historie pivovarů a plzeňského pivovarnictví byl webový server *pivovary.info*, který mi v kooperaci s tištěnou publikací Jiřího Dvořáka dala ucelený a komplexní pohled na tuto problematiku.

Aktuální informace o pivovarech, které v současné době ovlivňují především nabídku točeného piva v Plzni mi poskytly jednotlivé webové stránky konkrétních pivovarů a minipivovarů – Plzeňský Prazdroj, Gambrinus, Purkmistr či lokální minipivovar Groll, Kalikovar, Radobyčice, Raven, BeerFactory a U Pašáka.

Podstatná část teoretické části se zabývá lokalizačními předpoklady jednotlivých restauračních zařízení v určitých městských obvodech. Konkrétně pak jejich aktuální územní studie vydané v nejnovějším územním plánu. Tyto nezbytně potřebné informace byly čerpány ze stránek Útvaru koncepce a rozvoje města Plzně na webovém portálu: *ukr.plzen.eu.*, kde byly k dispozici důležité faktory pro všechny městské obvody.

Při zařazení konzumace piva do určitých klasifikací služeb, nás zajímalo především rozdělení CZ – NACE, které značí Klasifikaci ekonomických činností. Informaci pod co spadá oddíl stravování a pohostinství nám přiblížil web *nace.cz*.

V části, která se zabývá zákony, které v současnosti ovlivňují pohostinskou činnost, byl hlavním zdrojem informací web *eltrzby.cz*. Díky němu bude v základním rámci přiblížena problematika zavedení elektronické evidence tržeb. Přehled a analýzu prvních výsledků působení protikuřáckého zákona i EET mi pak přinesl webový portál *idnes.cz*, kde v seriózních člancích byl pohled na věc znázorněn z několika úhlů.

Abych se ještě více dostal do tajů protikuřáckého zákona, využil jsem ve své práci i stránky Ministerstva zdravotnictví České republiky, kde byla podrobně rozebrána kampaň s názvem „Poslední típnutí“. Tento projekt státní instituce sleduje totiž vliv na tržby restaurací i zdraví konzumentů zlatavého moku. Díky webové stránce mzcr.cz jsem se tak dozvěděl o projektu Poslední típnutí, který proběhl i v Plzni 27. září, kde při účasti odborníků hlavně ze zdravotnické sféry v podání Státního zdravotního ústavu či Krajské hygienické stanice.

Kromě teoretické části práce byly elektronické zdroje použity i při tvorbě praktické části. Jako základní stavební kámen posloužily weby ceske-hospudky.cz, beerborec.cz a především pivnidenicek.cz, kde pomocí „pivní mapy“ byly k dohledání restaurační zařízení, které byly v průběhu práce sledovány. Při syntéze s vyhledáním gps souřadnic pomocí portálů Mapy.cz a google.cz/maps jsem se taky díky kombinaci několika způsobů mohl pustit do praktické části.

Práce s mapami tak byla vlastně jakousi kontrolou údajů zjištěných na výše zmíněných webových portálech. Většinu restauračních zařízení jsem navštívil osobně, proto mi tento postup práce s několika zdroji (všechny nevypovídaly zrovna aktuální informace, jak bylo zjištěno při terénním průzkumu) poskytl dle mého názoru dostatečně reprezentativní a v době zkoumání aktuální přehled o restauračních zařízeních na území města Plzně.

3. Teoretická část

3.1 Základní údaje o regionu

Město Plzeň je čtvrtým největším městem v České republice. V západní části Čech zaujímá výrazné dominantní postavení jako silné průmyslové, obchodní, kulturní a správní centrum. Krajské město bylo založeno v roce 1295 na soutoku řek Úhlavy, Úslavy, Radbuzy a Mže českým králem Václavem II. Výhodná geografická poloha mezi Prahou a zemskými hranicemi mu umožnila rychlý ekonomický rozvoj, z čehož postupným a přirozeným vývojem těží až do současné doby. Ekonomický růst je podpořen i pivovarnictvím, jelikož toto odvětví potravinářského průmyslu má v tomto regionu dlouholetou tradici, nespornou kvalitu a světovou prestiž. Geografická poloha Plzně v oblasti soutoku čtyř řek vždy skýtala hospodářské výhody, protože voda má základní význam při výrobě piva.

Co se týče reliéfu tak „město piva“ (jak se Plzni mnohdy přezdívá) je svým historickým jádrem v nadmořské výšce 310 metrů ponořeno až o 250 metrů oproti blízkým vyvýšeninám (Radyně, Krkavec, Chlum). Matematicko – geografická poloha města Plzeň je dána souřadnicemi 49° 44' s. z. š. a 13° 23' v. z. d. Ve vizuálním pohledu si tento bod můžeme představit jako kostel sv. Bartoloměje na Náměstí Republiky.

Dnešní Plzeň se rozkládá na ploše 137,65 km² a žije zde 170 548 obyvatel (data k 1.1. 2017). Vysoká kulturní i hospodářská úroveň Plzně se odrazila i v osobitém stavebním vývoji. Důležité pro rozvoj města bylo období industrializace v 19. století, kdy byly v Plzni založeny významné průmyslové giganty. Mezi ty patří i Plzeňský Prazdroj, který hraje důležitou roli nejen v nabídce točeného piva. (Matušková, Novotná 2007)

Vedle geografického vymezení prostoru je v rámci této práce důležitou složkou i ekonomika. Ekonomicko – geografická poloha města Plzeň je závislá na možnostech zapojení města do světové (evropské) ekonomiky. Atraktivita města pro zahraniční investory i poptávka po jeho produktech je mimo jiné dána vzdáleností a ekonomickou silou jeho konkurentů. Konkurenceschopnost po celém světě dokládá i fakt, že japonská skupina Asahi Group Holding převzala kromě dalších pivovarů v Evropě 31. března 2017 také Plzeňský Prazdroj.

Založením Západočeské univerzity v roce 1991 vyvrcholilo úsilí o zkvalitnění úrovně vzdělání. Během posledních deseti let se rozrostla i moderní průmyslová zóna Borská pole. Svou prosperitu posledních let Plzeň stvrdila v roce 2015, kdy byla Evropským hlavním

městem kultury. Nelze opomenout ani rekreační možnosti Plzně, které jsou bohaté, neboť město je obklopeno četnými lesy s mnoha vodními plochami. (Matušková, Novotná 2007).

Město Plzeň může být také pro mnohé jen zastávkou při výletech za historickými památkami v rámci celého regionu. Tyto všechny výše zmíněné a mnohé další faktory ovlivňovaly a v současné době ovlivňují příliv hostů do místních restauračních zařízení, potažmo i požadavky konzumentů na výběr z nabídky točených piv.

3.2 Vymezení sledovaného území

Jedním z hlavních úkolů této bakalářské práce je sledování nabídky točeného piva na území města Plzně. Je potřeba si zájmovou lokalitu rozčlenit na jednotlivé menší části. Velký celek (město Plzeň) byl v rámci výzkumu sledován po konkrétních městských částech. Aby data byla dostatečně reprezentativní, proběhl sběr potřebných dat postupně ve všech městských obvodech krajské metropole.

Město Plzeň je z urbanistického hlediska rozděleno na šest městských sektorů: Centrální oblast města Plzně, Východní Předměstí, Jižní Předměstí, Doubravka, Skvrňany a Severní Předměstí. Bohužel by toto členění požadovaný výsledek značně zkreslovalo kvůli absenci komplexního zhodnocení sledovaného jevu v daných lokalitách. Proto je lepším řešením si rozlehlou oblast města rozfázovat na jednotlivé obvody. Těch je na území města Plzně celkem deset.

Městské obvody na území města Plzně:

Plzeň 1 – Lochotín (Rudná, Bolevec, Bílá Hora, Košutka, Vinice)

Plzeň 2 – Slovany (Božkov, Doudlevec, Hradiště, Koterov, Lobzy a Východní Předměstí)

Plzeň 3 – Skvrňany (Bory, Doudlevec, Skvrňany, Zátíší, Valcha, Radobyčice, centrum města)

Plzeň 4 – Doubravka (Újezd, Červený Hrádek, Bukovec, Zábělá)

Plzeň 5 – Křimice (Křimice, výběžek Radčic)

Plzeň 6 – Litice

Plzeň 7 – Radčice (část Radčic a Křimic)

Plzeň 8 – Černice

Plzeň 9 – Malesice (Malesice, Dolní Vlkyš)

Plzeň 10 – Lhota (Lhota u Dobřan)

Obr. č.1 Mapa městských obvodů Plzně



Zdroj: www.plzen.eu, Oficiální informační server města Plzně

Do jednotlivých městských obvodů zasahují určitá katastrální území. Pro Plzeň 1 to je katastrální území Bolevec a část katastrálního území Plzně. Obvod Plzeň 2 – Slovany je tvořen katastrálním územím Božkova, Bručné, Hradiště u Plzně, Koterova a částí katastrálního území Plzně. Plzeň 3 tvoří katastry Doudlevice, Radobyčice, Skvrňany, Valcha a část katastrálního území Plzně. Plzeň 4 se skládá z katastrálního území Bukovce, Červeného Hrádku u Plzně, Doubravky, Lobzů a Újezdu. Městský obvod Plzeň 5 obsahuje část katastrálního území Křimice a Radčice u Plzně.

Oblast Plzeň 6 je samostatné katastrální území Litice u Plzně. Plzeň 7 podobně jako městský obvod 5 obsahuje část katastrálního území Radčice u Plzně a část katastrálního území Křimice. Dalším samostatným katastrálním územím je Plzeň 8, která je tvořena Černicemi.

Poslední dva zmíněné městské obvody jsou „nejmladší“ ve struktuře územního členění města Plzně. Jedná se o Plzeň 9 – Malesice, tvořen katastrálním územím Malesic a Dolní Vlkyší. Plzeň 10 – Lhota představuje katastrální území Lhoty u Dobřan.

Všechny výše zmíněné městské obvody s příslušným katastrálním územím spadají do okresu Plzeň – město. Výsledné hodnoty výzkumu za každý městský obvod budou tak důkladněji znázorněny s větší vypovídající hodnotou. Lze předpokládat, že v každém správním obvodu budou jiné lokalizační předpoklady a faktory ovlivňující vznik či prostorové rozložení restauračních zařízení, což bude zmíněno v dalších fázích práce.

3.3 Současné trendy ve službách, maloobchodu

Před zjištěním a přiblížením problematiky se zavedením elektronické evidence tržeb a protikuřáckého zákona na plzeňské hospody si v několika málo kapitolách přiblížíme důležitost služeb či maloobchodu jako takových a v krátkosti i vývoj změn po roce 1989, které zasáhly sektor služeb. Bude se jednat spíše o obecnější teorie či dělení, které se ale dají modifikovat a praktikovat i pro námi sledované území. Detailní výsledky regulačních nařízení, které momentálně ovlivňují pohostinskou činnost, si přiblížíme v praktické části.

3.3.1 Geografie služeb

Geografie služeb patří mezi mladší vědecké disciplíny v rámci geografie. Je to dáno tím, že význam služeb v ekonomice, kterým se začala zabývat vědecká komunita, byl o poznání pozadu za vývojem ostatních ekonomických odvětví. A tak se s prvními vědeckými pracemi na téma prostorových vazeb v rozvoji služeb setkáváme až počátkem 30. let 20. století. Tehdy byla poprvé formulována jedna z klíčových a dodnes v geografii často citovaných teorií, tzv. Teorie centrálních míst (Christaller 1933). Poznatky obsažené v této teorii jsou kauzálním základem nejen pro geografii služeb, čerpá z ní i geografie sídel a příbuzné geografické subdisciplíny (např. geografie měst). Dle této teorie jsou služby významným médiem reálně fungujících intersídelních vazeb, které navíc dokáží rozřazovat sídelní prostor do příslušných hierarchických úrovní. Ten lze pak vnímat jako jeden funkční celek, tzv. územní obslužný systém (Toušek, Kunc, Vystoupil a kolektiv, 2008).

I když teorie centrálních míst byla v čase notně modifikována, její principy najdou uplatnění i v současné vědě a praxi. V rámci behaviorálního přístupu, který zkoumá chování

spotřebitelů při výběru cílových míst, ve kterých spotřebitelé nacházejí poptávané služby lze najít spojitost i s našim zkoumaným jevem. V našem případě vyhledávají spotřebitelé restaurační zařízení s konkrétní nabídkou točeného piva na území města Plzně. Proto majitelé podniků musí dbát důraz na tradici a vhodně strategicky plánovat, kam svoji službu podnikání koncentrovat.

Dnes jsou služby klíčovým ekonomickým sektorem, a to nejen z hlediska zaměstnanosti či tvorby HDP, ale podílejí se rozhodující měrou i na mezinárodním obchodě. Což se v našem případě zase může týkat nadregionální významnosti a distribuce plzeňského piva po celém světě.

3.3.2 Maloobchodní síť

Kromě služeb nás prodej piva v restauračních zařízeních zajímá i z hlediska maloobchodu, respektive maloobchodního podnikání. Jeho dílčím cílem je totiž zaměření se na prodej zboží konečnému spotřebiteli.

Z hlediska působení se dělí na:

- 1) Stacionární (stálá, základní) – síť pevných obchodních jednotek, které fungují celoročně a pravidelně. V našem případě stálá restaurační zařízení s pevnou nabídkou a běžnou otevírací dobou po celý rok. S ohledem na druhou složku a její podobu pro naše výsledky bude důležité pohlížet především na stacionární složku.
- 2) Ambulantní (sezónní, doplňková) – tvoří ji jednotky krátkodobého charakteru, většinou použito při zvýšení poptávky, kde není třeba zařizovat stacionární jednotku. (rekreace, festivaly, kulturní jednorázové akce, hudební koncerty). V této práci by se dalo hovořit o akcích typu Pilsner Fest, Živá ulice, Majáles či jiných akcí podobného typu, které se na území města během roku pořádají a ovlivňují konzumaci piva.

Dalším důležitým dělením maloobchodní sítě je na městskou a venkovskou, podle toho v jakém typu sídla působí. Zde je tedy jasné zaměření městské maloobchodní sítě, která funguje v místě s vysokou poptávkou a projevuje se zde i to, že čím větší lokalitu sledujeme, tím více roste její kapacita a výskyt. S větším sídlem, což Plzeň bezpochyby je, také roste i počet druhů zařízení. Každé z nich funguje v jiných pro něj typických podmínkách (Szczyrba, 2005).

Vzhledem ke komplexnějšímu pohledu na naše výsledky ve sledovaném území je třeba se podívat i na maloobchodní vybavenost. Ta se dělí na 4 stupně.

- 1) Základní (okrsková) – restaurační zařízení na vesnicích, kdy je vzdálenost do města značná.
- 2) Obvodová (sekundární) – restaurační zařízení jsou lokalizovány i na obvod města, pokud je centrum opět vzdálené. V našem řešeném problému by se mohlo jednat například o restaurační zařízení v Radčicích, Černicích, Lhotě či Malesicích, které jsou poměrně vzdálené od centra města, ale jednotlivými zařízeními disponují.
- 3) Čtvrťová (sektorová) – restaurační zařízení se soustřeďují do centra velkoměsta nebo i mimo něj, pokud centrum kapacitně nestačí. Typické to je i pro Plzeň, protože velký počet zařízení v jádru města a jeho blízkém okolí nemůže kapacitně a progresivně růst. Proto lze vidět trend nebo spíše kontrolovanou koncentraci zařízení v lokalitách Bory či Slovany, které jsou poměrně blízko centra města, ale zároveň neleží ani daleko od odlehlějších lokalit města.
- 4) Centrální (celoměstská) – restaurační zařízení je funkčním i vzhledovým prvkem center a historických jader. Široký výběr restaurací, pivoték, hotelů, penzionů, kaváren a dalších institucí v centru města a v blízkosti největšího plzeňského pivovaru jsou důkazem působnosti i této maloobchodní vybavenosti (Szczyrba,2005).

Kromě první složky maloobchodní vybavenosti se v našem sledovaném území a lokalitách zabýváme obvodovým, čtvrťovým i centrálním stupněm maloobchodní sítě.

3.3.3 Klasifikace piva v terciálním sektoru

Konzumace piva, která nás s ohledem na cenovou mapu a prostorové rozložení restauračních zařízení na území města Plzně (výstupy v praktické části) zajímá, patří z hlediska zařazení do služeb. Pivo jako prvek zasahuje do všech tří sektorů, ale nás zajímá hlavně ten třetí, kterým jsou služby a s ním spojený prodej v restauračních zařízeních (Toušek, 2008).

Důležitou klasifikací je i CZ-NACE, která pod zkratkou skrývá Klasifikaci ekonomických činností, která od roku 2008 nahradila Odvětvovou klasifikaci ekonomických činností OKEČ. Zaměřuje se na technologický vývoj a strukturální změny hospodářství v časovém horizontu 20 a více let a přináší relevantní srovnání s jinými mezinárodními klasifikacemi. Konzumace

piva zde patří pod kategorii ubytování, stravování a pohostinství. Oddíl stravování a pohostinství pak zahrnuje činnosti spojené s kompletním stravováním, včetně nápojů, s obsluhou, k okamžité spotřebě, ať už v tradičních restauracích nebo samoobslužných restauracích (NACE, 2018).

Další klasifikací služeb je Singelmannova (1978), která řadí prodej piva do distribuční (kam patří opět maloobchod) ale také do osobní, jelikož tato kategorie obsahuje stravovací služby. Rozmístění restauračních zařízení záleží na lokalizačních faktorech jako je: strukturní, demografický, ekonomický, technologický, společenský a politický. Konzumaci piva můžeme podle strukturního faktoru zařadit mezi nejvyšší kategorii, a to proto, že uspokojuje potřeby jen někdy. Rozmístění také závisí na základě statistických charakteristik, a to podle funkce sídla. Například významné město pro cestovní ruch, což Plzeň jistě splňuje (Toušek, 2008).

3.3.4 Vývojové změny po roce 1989

V průběhu 90. let 20. století proběhla v tehdejším Československu a od roku 1993 v České republice rapidní změna v podobě ekonomické transformace. Tou nejdůležitější změnou v systému byl přechod z centrálně plánované ekonomiky na ekonomiku tržní. Bohužel období před rokem 1989, který znamenal odstranění komunismu a směřování naší společnosti k režimu svobody, nebylo v oblasti ekonomiky pro náš stát příliš pozitivní a na dalším vývoji se neblaze podepsalo. I když na druhou stranu z hlediska makroekonomické oblasti jsme byli před očekávanou transformací relativně stabilní. Bohužel se ale našlo mnoho negativních faktů v podobě sníženého výkonu ekonomiky, nekvalitní úrovně technologie, jednotné orientace na trhy Rady vzájemné hospodářské pomoci a tím uzavřenost pro další potencionální spolupráci, infrastruktury a mnoho dalších.

Na lepší časy se začalo blýskat v roce 1989, kdy došlo ke globálním transformačním změnám. Ty se dotkly politického, ekonomického a společenského systému. Tehdy v Československu došlo k privatizaci, která měla dvě etapy. Malou a velkou. Prvně zmíněná se týkala malých podniků v oblasti služeb, obchodu a stravování. Jednalo se především o převody jednotlivých provozoven maloobchodu a služeb z vlastnictví státu jiným, nestátním subjektům. Jelikož nás geografie v rámci této práce zajímá jako komplexní složka, nelze opomenout ani velkou privatizaci. Ta oproti té menší, která zasáhla především služby, zasáhla střední a větší podniky v oblasti průmyslu. Což se týkalo i pivovarských podniků, konkrétně i

dnešního Plzeňského Prazdroje, o čemž už byla řeč v kapitole o Plzeňském Prazdroji ve 21. století.

České pivovarnictví po roce 1989 prošlo bouřlivým a poměrně hojně studovaným vývojem (zejm. Kratochvíle 2005, Ulrich 2006, Materna 2011, Pliešтик 2013, Pulec 2014). Po uvolnění poměrů musely pivovary čelit zostřené konkurenci, do níž navíc začali vstupovat velcí zahraniční investoři, zároveň bylo nutné podstoupit nákladnou modernizaci. Noví vlastníci začali ostře bojovat o český trh, což vedlo k velkému růstu výstavu nejúspěšnějších pivovarů (vítězem se staly především čtyři současné dominantní pivovarské skupiny, u nás v čele s Plzeňskými pivovary). Probíhala tak významná koncentrace výroby, když při zásadně stabilním celkovém výstavu všech českých pivovarů docházelo k poklesu jejich celkového počtu, který se po roce 2000 zpomaluje. Reakcí na tento vývoj je nárůst počtu minipivarů, který se naopak s časem zrychluje a v posledních letech má téměř explozivní povahu. Z geografického hlediska je podstatné, že největší podniky expandovaly do mnoha dalších regionů. Naopak podíl minipivarů na celkové spotřebě zůstává i přes jejich vysoký počet téměř zanedbatelný (Hasman, 2016).

3.3.5 Současnost

Trendy posledních let na pivním trhu více těší maloobchod než gastronomii. Ani Plzni, jako městu piva, se nevyhnul přesun konzumace zlatavého moku z hospod a restaurací do domácností. V posledních letech roste zájem o ležáky v plechovkách, speciály a pivo bez alkoholu. V roce 2015 rekordní výstav piva stimuloval nevídaně vysoký export, zatímco tuzemská spotřeba inklinovala k mírnému poklesu. Češi sice mají tendenci v konzumaci piva polevovat, ale i přesto jim v celosvětovém měřítku patří výsostné postavení v této disciplíně. V roce 2015 spotřeba piva na jednoho obyvatele ČR meziročně klesla o dva půllitry na 143 litrů. Ve srovnání se sousedním Německem, které je druhým největším konzumentem tohoto nápoje, nemáme konkurenci, protože Němci snížili roční spotřebu, tak, že sotva překročí stovku. Statistiku domácí spotřeby do jisté míry ovlivňuje také rostoucí zájem zahraničních návštěvníků, kteří u nás vyhledávají zážitky spojené s pivní turistikou.

Další změnou je to, že dominantní výčepní piva v posledních letech ustupují ležákům. Čeští spotřebitelé stále častěji preferují kvalitu před kvantitou. Oblibu mají v posledním období také piva bez alkoholu či nápoje typu cider.

Prodej nealkoholických piv v roce 2015 meziročně vzrostl o 5% a během posledních deseti let se dokonce zdvojnásobil. Výsledky za rok 2016 ještě zavedení nové regulace EET tolik neovlivnilo, ale dá se předpokládat, že kombinace EET a protikuřáckého zákona a jejich zavedení (v prosinci 2016 a květnu 2017) budou mít velký vliv na konzumaci i návštěvnost jednotlivých restauračních zařízení. Ale v tomto případě se jedná pouze o předpovědi a veškeré předpoklady a prognózy potvrdí až výsledky. Majitelé a provozní restauračních zařízení se usilovně snaží, aby se zpomalil či zastavil trend přechodu pivařů z hospod ke konzumaci piva v lahvích, plechovkách či plastových lahví v domácnostech, ale i jinde. Česká hospodská pivní kultura, která zde byla pěstována mnoha let, musí být i přes všechny trable zachována.

3.4 Historie výroby piva v Plzni

Pivo je jedním z nejstarších kvašených nápojů, který byl vyroben lidmi. Než dojde k analýze a hodnocení současného rozložení sledovaných zařízení v námi sledované lokalitě, je třeba si nastínit a v krátkosti projít dlouholetou tradicí výroby piva. Ta se během několika historických etap neustále měnila a rozšířila různými způsoby po celém světě. Koncentrovala se i do Evropy, kde si Česká republika vypracovala výsostně postavení ve vaření piva. Časem se výroba piva soustřeďuje i do Plzeňského kraje, respektive Plzně, která je středobodem této oblasti.

V Plzni se pivo začalo vařit hned po založení města v roce 1295, kdy král Václav II. udělil 260 plzeňským měšťanům právo várečné bez ohledu na jejich povolání. Toto privilegium, finančně velmi výnosné, povolovalo držiteli prodávat pivo v jeho domě a bylo dědičné – později se vztahovalo na domy a jejich pozemky. V tomto období typickém pro zakládání měst na území Čech a Moravy se nemluvalo v městských privilegiích o žádné živnosti tak často, jako o vaření piva (Pivovary info, 2016).

Úzkou spojitost s právem várečným mělo právo mílové, které jako jedno z královských měst obdržela i Plzeň. Právo mílové přineslo zásadní zvrat do svobodného vaření piva kýmkoliv.

Privilegium se vztahovalo na okruh jedné míle (v té době to znamenalo zhruba 7,5 km) od městských bran, kde nesměla být žádná stejná městská živnost, žádný pivovar- nikdo nesměl sladovat, ani vařit pivo. Jednalo se totiž o ziskovou činnost královské komoře, obcím i

některým měšťanům. V návaznosti na tuto činnost se však začaly stavět ve městech společné pivovary, ve kterých byla výroba výhodnější. Tento stále intenzivnější jev postřehla i plzeňská šlechta, která zaznamenala jak velký užitek z pivovarnictví je a tuto situaci začala řešit vlastní cestou. Začala stavět své sladovny a pivovary i v místech zasahujících do výsad měst a právě i do práva milového.

Na počátku 14. století se tak poprvé hovoří o pivovaru a sladovně i na území města Plzně. V tomto pivovaru se vařily várky tzv. červeného piva z pšenice a bílého z ječmene. Pivo se v tomto období vyrábělo „po řadě“, tzn. pro každého měšťana zvlášť a uvařený nápoj se stácel do velkých sudů a byl převážen do měšťanských domů. Tam se vypouštěl do velké kvasné kádě a potom přečerpával do sudů, v nichž se nechával zrát. Pivo se stávalo stále oblíbenějším nápojem a v 16. století se jeho výroba stala i předmětem vědeckého zkoumání.

Všeobecný hospodářský a kulturní úpadek, který nastal v českých zemích během třicetileté války v první polovině 17. století, se projevil i v regionální výrobě piva. Sládcí bez potřebného vzdělání a znalostí nedbali na tradiční technologické postupy a často várky upravovali pro zlepšení chutě nejrůznějšími přísadami. To vyústilo v neobvyklou situaci, když v únoru roku 1838 bylo na plzeňském náměstí před radnicí vylito 36 sudů plzeňského piva, které nebylo uznáno k pití.

Velmi proměnlivá kvalita plzeňského piva, známá od středověku, dávala stále více vyniknout konkurenčním pivům z Bavorska, vyráběným metodou spodního kvašení. V Čechách, potažmo v Plzni se do té doby používalo tzv. svrchní kvašení, které probíhalo rychleji, během pěti až šesti dnů za teploty 20 až 25 stupňů. Naproti tomu spodní kvašení, které probíhá při teplotě 15 stupňů delší dobu a kvasinky po prokvašení sedají ke dnu, se začalo používat u bavorských ležáků (Dvořák, 1975).

Konkurence a dovoz lepšího piva z Bavorska do Plzně, světový pokrok ve výrobě piva či snaha politicky silného plzeňského měšťanstva uplatnit se i v ekonomice, byly hlavními důvody, které vedly k založení pivovaru Prazdroj. V něm se roku 1842 začalo vařit světlé pivo podle nové technologie kvašení – spodní, které dostalo název „české pivo“. Zde nastal velký zlom a vzestup pro nadějnou budoucnost plzeňského piva.

Od 70. let 19. století se v pivovarech včetně toho plzeňského začaly objevovat laboratoře a vaření piva, založené dosud pouze na zkušenosti sládků, se stalo přísně sledovaným chemickým procesem. Začátek výroby světlého, průzračného, nízkokvasného piva v Plzni znamenal zrod stylu, který se, ať již úspěšně či neúspěšně, snažil a snaží napodobit celý svět

dodnes. Český chmel a moravský ječmen byl a je importován do různých zemí po celém světě, kde chtějí vařit pivo co nejpodobněji originálu. Díky tomuto plzeňskému stylu se zapsali Češi významně do historie výroby piva v celosvětovém měřítku a drží si pozici pivního giganta i v současnosti (Plzeňský Prazdroj, 2017).

3.5 Vývoj, perspektivy a předpoklady pivovarnictví v Plzni

Současná nabídka a prostorové rozložení vybraných restauračních zařízení na území města Plzně má jistý vztah s historickým vývojem a předpoklady místního pivovarnictví. Z hlediska historicko – geografického či ekonomické stability hrály v minulosti důležitou roli především pivovary. Vůbec první pivovary na území (dnešního Plzeňského) Západočeského kraje vznikly ve 12. století a jednalo se o následující: Neuberg u Aše, Stříbřo či Klášter Teplá. O pár let později mluvíme o pivovaru i v souvislosti s městem Plzeň, který je pro náš výzkum nejdůležitější (Dvořák, 1975).

Lokalita Plzeň

Jak již bylo řečeno v kapitole o historii výroby pěnivého nápoje, první kusé zmínky o pivu v Plzni se datují do třináctého století, kdy po založení města Plzně bylo uděleno několika plzeňským měšťanům právo várečné bez ohledu na jejich povolání. Právo vařit pivo udělovala plzeňským měšťanům obec a postupem času vzniklo z vaření piva „právo“ finanční podíl jednoho právovárečnicka, který se později vztahoval na jednotlivé domy. V dalším vývoji nastal přechod k zakládání společných městských pivovarů, ve kterých byla výroba výhodnější. Zpráv o prvních pivovarech na území Plzně je málo, ale za nejstarší je považován pivovar se sladovnou z roku 1307.

Pivovar i sladovna byly odkázány soukromým vlastníkem bartolomějskému kostelu. V dalších letech byly pivovary stavěny pány radními, měšťany a církví.

Pro město Plzeň přišel zlom v oblasti pivovarnictví až během 19. století, kdy po již zmíněném „zneuctění“ piva, které bylo v roce 1838 vylito před plzeňskou radnicí, se začala nepříznivá situace řešit. Mezi tehdejší stěžejní problémy plzeňského pivovarnictví kromě nevhodné technologie výroby piva patřil i dovoz konkurenčního piva z Bavorska. To byly dostatečně varovné signály pro Plzeňany, kteří museli tyto okolnosti radikálně řešit.

S ideou o založení měšťanského pivovaru, která se ihned začala přetvářet v realitu, přišli Hostinský u Zlatého orla V. Mirvald a purkmistr Kopecký. V roce 1839 žádají právováreční měšťané o povolení stavby, která by pomohla ke kýženému zlepšení kvality plzeňského piva. Především se jednalo o vhodnou lokalizaci plánovaného pivovaru. Zvolen byl Bubeneč na pravém břehu řeky Radbuzy, ohraničený na jihu silnicí spojující Prahu s Plzní (místo, kde se nyní rozkládají oba plzeňské pivovary - Prazdroj a Gambrinus).

Pozemky v této části Plzně byly poměrně laciné a snadno dosažitelné ke koupi. K dispozici zde byl dostatečný prostor k rozsáhlé výstavbě a výhodná byla i poloha v blízkosti řeky, kde byla k mání dobrá měkká pramenitá voda a pískovcová skála, která byla využita k vybudování kvalitních pivovarských sklepů. Již na podzim roku 1842 se začalo v novém pivovaru vařit podkvasnicové pivo. S lepší technologií byla založena i nová tradice výroby plzeňského piva.

Měšťanský pivovar byl určen k výrobě tzv. bavorského piva a proto byl angažován bavorský sládek Josef Groll, který se mohl pyšnit výbornou pivovarnickou pověstí. Tomu se ale v Plzni pravděpodobně díky domácím surovinám podařilo vyrobit úplně jiné pivo než měl původně v plánu. Výsledný produkt byl doslova geniální, protože nový ležák měl skvělou chuť, kterou si Pilsner Urquell udržel dodnes.

Plzeňský Prazdroj se vařil výhradně z moravského ječmene, žateckého chmele a nejprvotřídnější české kultury pivovarských kvasnic. Sláva zde vyrobeného zlatavého moku se šířila na svoji dobu neuvěřitelnou rychlostí. Ještě v roce 1842 ochutnali pivo v Praze. V další fázi vývoje se i díky rychlému růstu města, industrializaci a rozvoji dopravy začlo plzeňské pivo prodávat ve Vídni či Paříži.

Velký úspěch tehdejšího Měšťanského pivovaru a mohutný rozvoj průmyslu byly hlavními podněty k založení dalšího moderního pivovaru. Roku 1869 tak byl postaven německými podnikateli v blízkosti měšťanského pivovaru konkurenční Gambrinus, kde se vařila světlá piva značky Kaiserquell. Provoz zde začal 15. října roku 1870 a s prodejem piva se začlo v prosinci téhož roku.

V souladu s vysokou hustotou obyvatelstva v okolí Plzně byly oba plzeňské závody vhodně umístěné a při rentabilní přepravní vzdálenosti (do 50km) byly schopné zásobit větší část kraje a podle potřeb ještě rozšiřovat výrobu. I díky tomu měly v krajském měřítku rozhodující postavení.

Pivo z Plzně bylo vyhledáváno nejen na domácích trzích, ale rychle si otvíralo dveře všude v zahraničí. Nemenší význam pro další rozvoj mělo otevření železniční tratě mezi Prahou a Plzní v roce 1861. Již v roce 1890 měl závod Prazdroj 80 vlastních vagonů na přepravu piva. Konjunktura spotřeby plzeňského piva vyvolala výstavbu dalšího pivovaru (1893) – Prior. Z rozporů mezi českým a německým kapitálem a z boje o získání hospodářské a politické převahy ve městě byl postaven v roce 1910 český plzeňský pivovar – Světovar. Díky bleskovému rozšíření zlatavého moku z Plzně za hranice naší vlasti, bylo potřeba český unikát ochránit před případným zneužitím. I přesto byla původní ochranná známka „Pilsner Bier“ z reklamních důvodů užívána, někde i zneužívána zahraničními podniky. Proto vznikla nová slovní ochranná známka Pilsner Urquell – Plzeňský Prazdroj z roku 1898, která se používá dodnes.

Během 20. století se začala koncentrace kapitálu prosazovat také v pivovarském průmyslu. Z hlediska dnešního rozmístění pivovarů na území města Plzně je důležitý především rok 1923. V tomto období mělo dojít k vytvoření Velké Plzně připojením okolních obcí Doudlevec, Skvrňan, Bolevce, Doubravky, Lobež a Božkova. V Plzni se stal nejsilnějším podnikem Měšťanský pivovar. V roce 1928 pohltit svého souseda – Gambrinus, v roce 1935 podlehl i Světovar a Prior. Plzeňské pivovarnictví utrpělo největší ztráty v období hospodářské krize ve třicátých letech 20. století. Po skončení druhé světové války byl závod brzy obnoven a již 5. června 1945 začal vyrábět Prazdroj.

Gambrinus, který byl více poskožen, mohl začít s vařením piva až 24. října 1945. Po těchto problematických letech, kdy došlo k likvidaci mnoha pivovarů v okolí Plzně, si již Prazdroj a Gambrinus drželi dominantní postavení v krajském měřítku a zaměřili se na oblast modernizace svých závodů. Výstavba podniku podle programového generelu (plánovací podklad) byla zahájena v roce 1965. Přehodnocením generelu v roce 1972 se především sledovalo zvýšení kapacity do roku 1980 (Dvořák, 1975).

K přiblížení tehdejšího stavu hospodářské prosperity poslouží následující tabulka.

Závod Plzeň dosáhl (rok 1973) následujících výsledků:

Tab. 1. Hospodářské výsledky závodu Plzeň v roce 1973

Výstav piva	2 023 926 hl
z toho 7°	78 110 hl
10°	604319hl
12°	1 317 374hl
18°	24 123hl
lahvové (37,4 %)	757 592 hl

Zdroj: Vlastní zpracování dat ze Sborníku Pedagogické fakulty ZČU. (Dvořák, 1975)

Pro oba plzeňské závody se užívala pitná voda z městského vodovodu (homolská), pitná voda z vlastních zdrojů (roudenská) a voda užitková z řeky.

Závod se rozkládal na ploše téměř 70 ha. Již v osmdesátých letech minulého století se vědělo, že pro potřebu exportu bude třeba manipulační a skladovací plochy rozšířit. Pro rozšíření výroby lahvového piva se počítalo s výstavbou nové lahvozny o kapacitě 200 tis. hl piva za rok.

V pivovaru Gambrinus se předpokládalo s vybudováním nové stáčírny, vybavené dvěma linkami o hodinovém výkonu 50 tis. lahví, což by znamenalo 500 tis. hl piva za rok.

V roce 1989 byl zřízen státní podnik, který se vrací k názvu Plzeňské pivovary a sdružuje pivovary Prazdroj a Gambrinus v Plzni a další menší pivovary v kraji. Od roku 1990 procházel plzeňský pivovar výraznými proměnami. O rok později došlo k velké modernizaci vnitřní struktury Prazdroje, když díky inovacím a investicím byla vytvořena nová sladovna s kapacitou 50 tisíc tun. Nostalgický lesk minulosti se vytratil a tržní ekonomika měla za následek zavedení vertikálních kvasných nádrží, kratší výrobní dobu a velké množství nerezové ocele. I přesto zástupci Plzeňského Prazdroje tvrdili, že chuť jejich piva byla zachována i přes značnou modernizaci. Mnohdy rádi hlásali heslo: „nová technologie, stejná chuť“.

V roce 1993 se proces kvašení a dokvašování přestěhoval do moderních cylindrokónických tanků, které byly určeny na základě praktických zkoušek i laboratorních analýz. Mimo toho se využily i zkušenosti bývalých sládků, kteří po celý rok degustovali pivo

ze sklepů i nových tanků. Po roce doladování nové technologie bylo konstatováno, že tradiční specifickou chuť Plzeňského Prazdroje se podařilo udržet, což bylo nejdůležitější zjištění s ohledem i na budoucí vývoj.

3.6 Pivovary a minipivovary ovlivňující současnou produkci točeného piva v Plzni

O historii a vývojových změnách dominantních pivovarů Prazdroje a Gambrinusu již zmínka padla, proto se pozornost v této kapitole bude kromě jejich současného stavu zabývat i ostatními pivovary, které ovlivňují současnou nabídku točeného piva v Plzni. Především pak rozmach pivovarů – Pivovar Purkmistr, Minipivovar Radobyčice, Minipivovar Groll, Beer Factory, Pivovar u Pašáka, Pivovar Kalikovar či Pivovar Raven.

3.6.1 Plzeňský Prazdroj

Během dlouholetého procesu si své dominantní postavení mezi pivovary v Plzni udržel tradiční Prazdroj, který měl vždy převahu v produkci. Na sklonku druhého tisíciletí v roce 1999 se Plzeňský Prazdroj, a.s. stal součástí světové pivovarnické skupiny South African Breweries (SAB). Pilsner Urquell byl vedoucí značkou a mezinárodní vlajkovou lodí globálního portfolia prestižních značek SAB.

Prosperitu a postupný rozvoj v celosvětovém měřítku v říjnu 2008 potvrdily i laboratoře Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského v Praze a švýcarská Labor Veritas z Curychu, které uznaly, že tradiční chuť a další vlastnosti piva Pilsner Urquell se zachovaly. Analýzy srovnávaly výsledky od roku 1897 až do roku 2008. O další čtyři roky později (2012) Pilsner Urquell oslavil výročí 170 let od uvaření své první várky zlatého ležáku. K příležitosti tohoto jubilea vytvořil unikátní sérii litrových lahví piva Pilsner Urquell a limitovanou edicí půllitrů. Nyní je hlavním produktem světoznámý 12° ležák Pilsner Urquell, vyráběný tradičním způsobem od roku 1842. Pro zájemce je možnost prohlídky budovy pivovaru s moderní stáčírnou, varnou a expozicí používaných surovin spojenou s ochutnávkou nepasterizované „plzně“ v historických sklepech. V nich se totiž nachází stylová plzeňská restaurace Na Spilce, založená roku 1992, která je vyhledávaným místem obyvatelů Plzně, ale i turistů z celého světa.

V prosinci roku 2016 bylo rozhodnuto, že Plzeňský Prazdroj bude nově vlastnit japonská společnost Asahi Group Holding. Za převzetí Prazdroje a dalších východoevropských značek

od společnosti SABMiller zaplatila téměř 200 miliard korun. Prodej podniků v České republice, Slovensku, Polsku, Maďarsku a Rumunsku byl součástí podmínek sloučení s dalším gigantem AB InBev, které bylo dokončeno v říjnu roku 2016. Podle slov majitelů i zaměstnanců Prazdroje byl odkup od japonské společnosti Asahi nejlepší variantou. Jedná se totiž o zavedenou pivovarnickou skupinu, která ctí tradice. Sládeci pak tvrdili, že pivovar odkoupila společnost, která se pivovarnictvím zabývá již delší dobu a po technické stránce je na vysoké úrovni.

V různě dostupných diskuzích projevil i primátor města Plzně Martin Zrzavecký důvěru, že nový majitel zachová výrobu v Plzni a udrží dobrou pověst místního piva. Japonská skupina Asahi převzala Plzeňský prazdroj k 31. březnu 2017 a prvním pracovním dnem nové organizace bylo pondělí 3. dubna 2017. Zda společnost, která sídlí v Tokiu, nenaruší věhlasnou tradici plzeňského piva se ukáže během následujících měsíců a let. Počátkem roku 2017 měla největší pivovarnická skupina v Česku zhruba 45 procentní podíl na trhu. Patří jí totiž značky Gambrinus, Velkopopovický Kozel, Radegast, nealkoholický Birell a v posledních letech se rozvíjející a oblíbenější cider Kingswood (Plzeňský Prazdroj, 2017). O rozšíření Plzeňského Prazdroje a jeho nabídky na území krajského města není pochyb. Jeho dominanci na celém námi sledovaném území přiblíží výstupy praktické části.

3.6.2 Gambrinus

Dalším dominantním pivovarem a představitelem českého piva s historickou tradicí od roku 1869 je Gambrinus. Už v minulosti se soustředil především na místní dodávku, což potvrzují i současné trendy, když pivo této značky konzumenti naleznou v nabídce restauračních zařízení v téměř každém městském obvodu Plzně. Gambrinus, který je i po „pivním nákupu“ roku od nového vlastníka Asahi v současné době součástí skupiny Plzeňský Prazdroj, si u tuzemských a námi sledovaných plzeňských konzumentů stále drží společně s Pilsnerem Urquellem výsostní postavení.

Příklad prosperity této značky a nejrozšířenějšího piva v naší zemi dokazuje i to, že Gambrinus byl dlouhých dvacet let od roku 1997 titulárním sponzorem nejvyšší fotbalové ligové soutěže u nás. Od roku 1997 do roku 2014 se tak ujalo i pojmenování Gambrinus liga. Na všech tuzemských fotbalových stadionech, kde se hrála 1. liga se tak čepovalo pivo Gambrinus. Vzhledem k aférám a kauzám kolem českého vrcholového fotbalu se ale vedení Gambrinusu rozhodlo v červnu roku 2017 odstoupit z pozice hlavního sponzora, protože jak

uvedl marketingový manažer této společnosti Marek Dvořák pivo Gambrinus má lidem přinášet pozitivní emoce, ne tiše stát a prostřednictvím krize pochybností a kontroverzních kauz ztrácet na své léty pracně budované popularitě. Jelikož je ale stále v Česku fotbal fenoménem, chce si Gambrinus udržet přízeň fanoušků především sponzoringem na nižších úrovních, kde cítí skutečnou radost ze hry a férovost. Zároveň hlavním dalším projektem, který před několika lety založil je program Kopeme za fotbal. Do kterého je zapojeno několik stovek amatérských fotbalových klubů a pro pivovar je tento koncept do budoucna jedním z hlavních spojení s fotbalem.

Samozřejmě tato společnost necílí pouze na fotbalové fandky a zařízení, která nabízejí točené pivo Gambrinus na stadionech. Snaží se v dnešní konkurenční době zaujmout a nabízí tak několik druhů piv. V nabídce nejen plzeňských restauračních zařízeních je tak možno naleznout a ochutnat Gambrinus nepasterizovanou 10°, Gambrinus nepasterizovanou 12°, Gambrinus Nefiltrovaný ležák, Originál 10°, Gambrinus plná 12°, Gambrinus polotmavá 12° nebo Gambrinus Dry s obsahem méně cukrů. Plzeňský pivovar jde s dobou a tak zmíněnou nabídku zpestřují například míchané nápoje z piva a ovocných šťáv, proti čemuž možná někteří pivaři teď nespokojeně vrtí hlavou, ale pravdou je, že takto ochucené pivo přivedlo do jejich řad nové konzumenty.

S trendem odchodu lidí z hospod k pivu v plastových láhvích bojují i zástupci Gambrinusu v Plzni. Snaží se svoje zařízení modernizovat a vést heslo, že pivo je u nás vždy „až“ na prvním místě. Své konzumenty se snaží získat především kvalitou piva a kulisou při které si ho mohou vychutnávat. I proto koncem roku 2017 spustil nový projekt hospod Srdcovka. Vůbec prvním podnikem nového typu je Srdcovka Corso v Plzni v Kopeckého sadech v městském obvodu Plzeň 3.

Značka Gambrinus se postupně chystá otevřít desítky zařízení tohoto typu v rámci nového konceptu po celé ČR. V současné době do Srdcovky můžete vyrazit na pěti místech – tři se nacházejí v Praze, jedno v Otrokovicích a již zmíněné Corso v Plzni.

V Srdcovce Corso návštěvníkům načepují pivo přímo z originálních pivních tanků, které vznikly speciálně pro Srdcovku a připomínají CK tanky, v nichž v pivovaru pivo kvasí a později leží. Jak se zmiňuje i sládek Gambrinusu Pavel Zítek krátké vedení k výčepu v kombinaci s chlazenou rychlou logistikou zajistí, že pivo chutná jako v nedalekém pivovaru. V nabídce tohoto zařízení tak nechybí Gambrinus nepasterizovaná 12° z tanku či Gambrinus

nefiltrovaný ležák. Pivovarskou atmosféru Srdcovky mají podtrhnout kromě zvláštních tanků i siluety a příběhy pracujících lidí přímo v pivovaru.

Stejně jako u Pilsner Urquellu se podrobnějšímu rozšíření piva Gambrinus a jeho nabídky na území města Plzně bude věnovat dílčí okruh praktické části této práce (Gambrinus, 2017).

3.6.3 Lokální minipivovary

Minipivovar Purkmistr

Autentické prostředí, pravou pivovarskou atmosféru a kvalitní pivo objevíte i na okraji města, konkrétně v Plzni Černicích. V bývalém selském dvoře ze 17. století se zde totiž nachází pivovar Purkmistr, který je po Plzeňském Prazdroji druhým největším plzeňským pivovarem, ve kterém se ročně uvaří až 1650 hektolitrů piva. Pivovarský dvůr nabízí návštěvníkům kromě restaurace v 1. patře s posezením pro 90 osob i pivnici, která je umístěná v přízemí a její kapacita je 80 osob. Nezaměnitelnou atmosféru pivnice vytvářejí měděné pivovarské varny umístěné v její zadní části.

Další zážitky mohou návštěvníci absolvovat v pivních lázních nebo při prohlídce pivovaru. Ten navíc ožije každý rok v září, kdy jeho dvůr zaplní minipivovary z celých Čech i se zahraničními hosty, když se tu koná velký pivní festival Slunce ve skle. V nabídce točeného piva Purkmistr zde nalezneme nefiltrovaná a nepasterizovaná piva jako například světlý i tmavý ležák 12°, polotmavý ležák 12°, pšeničné pivo Písař 12°, ochucená a sezónní piva, piva typu ALE, IPA, Stout, piva německého a belgického typu a silnější speciály.

Terénním průzkumem bylo zjištěno, že pivo Purkmistr se kromě Pivovarského dvora v Černicích točí i na Slovanech v Hemingway pubu, blízko centra města ve Veleslavínově ulici v podniku Uncle Paya Caffè Bar a také v Hotelu Angelu v ulici U Prazdroje, trošku paradoxně v blízkosti pivovaru Plzeňského Prazdroje (Minipivovar Purkmistr, 2018).

3.6.4 Minipivovar Groll

Sloučením několika domů původní zástavby zvané Rychtářka vznikl minipivovar Groll, který se nachází v historickém objektu Lautensackovský dům v Truhlářské ulici na Východním Předměstí v městské části Plzeň 3 a v těsném kontaktu s Mlýnskou strouhou. Malý pivovar, který po několika rozsáhlých rekonstrukcích zůstal do dnešních dnů jediným a posledním solitérem původní zástavby Rychtářky. Zaujímá velice lákavou polohu v blízkosti historického centra města. První novodobá várka lahodného piva zde byla uvařena 14.

prosince roku 2007, což byl den, kdy byl pivovar Groll nejen vysvěcen plzeňským arcibiskupem Radkovským, ale i připraven k zahájení výroby piva. Tento pivovar má roční výstav 1000 hektolitrů nefiltrovaného piva, vařeného podle původní receptury a technologie výhradně z českých surovin, jak jej tehdy v 19. století vařil sládek Josef Groll, který je považován za hlavního strůjce tzv. plzeňského typu piva. Dominantami unikátního procesu výroby tohoto piva jsou v restauraci umístěné varné kotle, ve kterých se pivo vaří.

Mladé pivo pak týden kvasí v chlazených dubových kádích. Devět ležáckých dubových sudů o objemu 450 litrů je další chloubou tohoto dnes již ojedinělého pivovaru. V něm pivo zraje jeden měsíc. V útulné Grollově pivnici s kapacitou 50 míst může konzument ochutnat několik druhů piva – světlý ležák Lotr 11°, tmavý speciál Kapr 14°. Pivovar s touto nabídkou je zaměřen především na lokální a přímo centrální konzumaci v samotném zařízení, bez větší tendence expandovat do jiných restauračních zařízení na území města Plzně. I tak je třeba ho zmínit s ohledem na věhlas tradice a jméno Josefa Grolla (Minipivovar Groll, 2018).

3.6.5 Minipivovar Radobyčice

Zajímavou lokalitu pro umístění svého rodinného minipivovaru si vybrali i majitelé, kteří sídlí v Radobyčicích. Návštěvníci a konzumenti lahodného zlatavého moku se na Radobyčické návsi mohou zastavit od středy do neděle, kdy je otevírací doba určena pouze od 16 do 22 hodin. Lokalita je to velmi výhodná, protože návsí probíhá cyklostezka z Hradiště směrem na Černice, popřípadě Litice nebo Útušice. Daleko to není ani pro hosty či turisty z městských částí Plzeň Slovany nebo Doudlevců.

Rodinný minipivovar vznikl rekonstrukcí jedné z částí 200 let staré stodoly a v současné době má k dispozici vnitřní posezení s kapacitou pro 25 osob a zahrádkou pro 50 osob. Na čepu v tomto restauračním zařízení jsou trvale 4 druhy piva a příležitostně speciály. Někteří vezmou za vděk světlé výčepní spodně kvašené výčepní pivo, jiní zase světlý ležák spodně kvašené pivo s jemným kvasnicovým zákalem. Za zmínku stojí i zde vařený Bavorský speciál – spodně kvašený polotmavý speciál vařený z 5- ti druhů sladů a žateckého chmele. V nabídce je i svrchně kvašené pivo amerického typu s výraznou citrusovou vůní a chutí s názvem ALE. Kromě pivních specialit je zde vyhlášena i kuchyně a konkrétně domácí škvarková pomazánka či speciality z místní udírny, které jsou k mání v zimě občas o víkendech a přes letní měsíce (Minipivovar Radobyčice, 2018).

3.6.6 Minipivovar Raven

Pivovar, který spatřil světlo světa v říjnu roku 2015 má sídlo v plzeňském Bolevci u zastávky tramvaje Mozartova. Řemeslný pivovar Raven připravuje výhradně svrchně vařená piva a ležáky nejrůznějších stylů. Skladem tu mají kolem 20 druhů sladu a 50 druhů chmelu, jejichž kombinací tak vzniká bohatý sortiment „anglického“ typu piva. V nabídce pivovaru jsou pak tyto piva: SKY APA – American Pale Ale 12%, BLOND IPA – India Pale Ale 14%, WHITE IPA – White India Pale Ale 15%, BREWHEMIAN – Cream Porter 15%, Laid to Waste – American Double IPA 20°. Piva Raven s postupně rozšířily po celé Plzni, což zvyšuje jejich konzumaci.

Stěžejní je pivovarská hospůdka Raven Pub Plzeň přímo v Bolevci, v Bezručovo ulici v blízkosti centra města se nachází Pivstro. Piva tohoto typu lze ochutnat i v Černé ovci, což je statek s restaurací v ulici Dvorní. Kombinací burgerů a piv této značky poskytuje i Buffalo Bar v Dominikánské ulici u náměstí Republiky. Pivo IPA je k dostání i v kavárně Francis přímo na náměstí Republiky. Svoje pole působnosti pivovar Raven rozšířil i do restaurace Host'n'Host v Plzni na Slovanech (Malostranská 1). Oblibu v poslední době zaznamenala i pivoteka a bar s příznačným názvem Pivotečka, která se nachází v Rooseveltově ulici v centru Plzně. Dle rozmístění restauračních zařízení, kde se točí piva Raven, je vidět, že se zaměřují především na centrum města. Tam je sice velká konkurence prostor, kde je nabízeno točené pivo, ale zároveň speciály zlatavého moku lákají konzumenty na svoji stranu (Minipivovar Raven, 2018).

Minipivovar BeerFactory

Jen pár kroků od náměstí může konzumenty piva zavést do pivovaru BeerFactory, kde je čeká v Dominikánské ulici 8 nevšední industriální prostředí. Nabízí se tady pivo vlastní výroby Nevada ALE 11° s citrusovou svěžestí, Amber ALE 12° s příjemným karamellem, světlý ležák 12°, Black ALE 13°s příchutí kávy, pšeničné pivo 12° po belgickém způsobu, IPA 16° vyráběn ze tří sladů a tří chmelů či silná La Trapp 18° (Minipivovar BeerFactory, 2018).

Minipivovar U Pašáka

Jeden z minipivovarů se nachází i v Poděbradově ulici, která leží na vcelku výhodném místě v blízkosti centrální části Plzně, autobusového nádraží či obchodního domu Plaza. Zde je unikátem především Plzeňský Pašák, konkrétně Pašák světlý, Pašák polotmavý ležák či Pašák speciál ležák. K těmto pivům je nabízeno samozřejmě kromě široké palety pokrmů i pivo speciální inspirované Belgií či exotickými zeměmi.

Ale všichni příznivci Pašáku si zde pochutnávají nejvíce na světlém Pašákovi, který je podobně jako trend ostatních minipivovarů v Plzni koncentrován na lokální zařízení – zde tedy restauraci U Pašáka (Minipivovar U Pašáka, 2018).

Minipivovar Kalikovar

Jedním z nejmladších pivovarů, který vznikl v lednu roku 2017, je pivovar Kalikovar v Radčické ulici. Ten společně s pivovarem Loužek (Kamenný Újezd u Rokycan) provozuje společnost Plzeňské měšťanské pivovary s.r.o. Hlavním iniciátory zřízení minipivovaru byli majitel objektu Kalikovský mlýn a hlavní sládek Luboš Otec. Kalikovar je umístěn ve sklepení Kalikovského mlýna a velikost varny je 7,5 hektolitřů. V prostředí bývalého mlýna se vyrábí piva klasickým způsobem v otevřených kvasných kádích s dlouhým zráním v ležáckých tancích. Proto poté je v nabídce dvanáctistupňový světlý ležák, polotmavá třináctka a pšeničná jedenáctka. Na své si tak přijdou návštěvníci restaurace Kalikovský mlýn, kteří touží po originálním pivu. Co se týče nabídky v jiných oblastech města Plzně, tak Kalikovar je znovu omezený na jedno zařízení, spíše se pak zaměřuje na výrobu a produkci lahvového piva (Minipivovar Kalikovar a Plzeňský deník, 2018).

3.7 Urbanistická struktura a kompozice města Plzně

Urbanistická struktura je důležitá z hlediska funkčního využití jednotlivých částí města Plzně. Je předurčena jeho geografickou polohou, přírodními podmínkami a procesem transformace středověké Plzně, sevřené ve svých hradbách, do silného průmyslového města. Nejdůležitějším urbanistickým, kompozičním a architektonickým celkem je historické jádro města Plzně, prohlášené v roce 1988 městskou památkovou rezervací. Tento celek je dokladem raně středověkého urbanismu z okruhu založených měst.

Středem historické části Plzně je náměstí Republiky a hned v jeho okolí se milovníci zlatavého moku mohou přesvědčit o tom, že pověst Plzně coby evropské pivní Mekky má pevné a zdravé kořeny. Nedaleko centra města se totiž nachází přímý zdroj, kde se pivo vaří a „štamgastům“ se dobře daří. Lze zde tedy navštívit některý z plzeňských pivovarů, který se v těžké konkurenci snaží přilákat zákazníky na unikátní pivní novinky nebo na léta prověřenou tradici.

Historické jádro je součástí tzv. centrální oblasti města, která se rozvinula za bývalými městskými hradbami, respektive za sadovým prstencem, který byl založen na jejich místě. Centrální oblast je vymezena na jihu železničním tělesem, na východě železnicí a tokem řeky Radbuzy, na severu tokem řeky Mže a na západě rozsáhlým průmyslovým areálem Škoda. Centrální oblast je přirozeným centrem nejen celého města, ale i širší plzeňské aglomerace.

Na plochých terénních hřbetech a říčních terasách oddělených poměrně mělkými a širokými říčními údolími se při původních císařských, radiálně směřovaných silnicích rozvinula zástavba jednotlivých městských částí. Tak vznikla předměstí Petrohrad, Slovany, Bory, Jižní předměstí či Doubravka. Obdobně ve vazbě na radiální komunikace, ale v jiné terénní konfiguraci, jsou koncipovány i nově vzniklé městské části, mezi které patří sídliště Přední a Zadní Skvrňany a zejména rozsáhlý monofunkční obytný satelit Severního předměstí (Matušková, Novotná 2007).

3.8 Lokalizační předpoklady restauračních zařízení v závislosti na funkčním využití města Plzně dle územního plánu

V nejnovějším územním plánu města Plzně, který byl vydán 8.9. 2016 a nabyt účinnosti 1.10. 2016, jsou detailně popsány územní studie s celoměstským významem a v lokalitách jednotlivých městských obvodů. Pro význam naší práce nám poslouží především druhý typ – územní studie v jednotlivých lokalitách města. Tyto studie se zabývají odlišnou problematikou v určitých lokalitách města a pro účel této bakalářské práce využijeme jen některé z nich. Především ty, které popisují změny či nové strategie týkající se nabídky služeb nebo rozšíření či změnu obytných zón a další faktory, které by potenciálně mohly mít vliv na konkrétní restaurační zařízení.

Samotný územní plán města Plzně popisuje základní koncepce rozvoje území města, ochranu a rozvoj jeho hodnot. Důležité pro tuto práci jsou především kulturní a urbanistické

hodnoty. Respektovány a rozvíjeny jsou tak následující aspekty: urbanisticky cenná zástavba, která se nachází v chráněném území Městské památkové rezervace (historické jádro města), v městských památkových zónách (vilové čtvrti Bezovka, Lochotín), památkových rezervacích lidové architektury (historická jádra původních vsí Božkov, Černice, Koterov), v památkových zónách lidové architektury (historická jádra původních vsí Bolevec, Bukovec, Červený Hrádek, Lobzy, Křimice, Radčice, Újezd). Významné stavební dominanty (Kalikovský mlýn či hlavní nádraží ČD) (Útvar koncepce a rozvoje města Plzně, Územní plán, 2017).

3.8.1 Městské obvody Plzeň 1 -10

Plzeň 1 - Plzeň Lochotín, Roudná, Bílá Hora, Košutka, Vinice

Mezi důležitou územní studií (dále ÚS) pro tuto námi sledovanou lokalitu patří ta, která se věnuje ulici **Karlovarská třída**. Jedná se o území přestavbové pro způsob využití plochy smíšené obytné. Prochází zde kapacitní komunikace, která je jedinou spojnicí mezi severem a centrem města. Její fyzické řešení ale nevytváří uliční prostor. Charakteristickým rysem tohoto území je zásadní rozpor mezi jednoznačně centrální polohou území a velmi narušenou, či nevhodnou urbanistickou strukturou. Návrhem je prostorová regulace a další podmínky pro zástavbu tak, aby posílila polyfunkční charakter lokality s důrazem na doplnění a obestavění Karlovarské třídy kompaktní městskou zástavbou. Ta by tak podpořila rozvoj Karlovarské jako městské třídy a rozvoj kvalitní městské zástavby s vazbou na krajinné zázemí.

Další ÚS je určena pro lokalitu **Viničné terasy**. Ta stanovuje regulační podmínky pro rozhodování o zástavbě části území. Pro budoucí regulaci je uvažována maximální plocha zastavění vycházející ze stávající hustoty zastavění v území, minimální podíl zeleně, maximální a zároveň i minimální velikost jednotlivých objektů a vzdálenost mezi nimi. ÚS o lokalitě **Malý Bolevec**, který se nachází v severní části Plzně, se snaží prověřit možnost zástavby rodinnými domy a vymezila funkční, prostorové a objemové regulace. Návrh řešení nové zástavby vychází především ze stávajících prostorových vazeb v území a dochovaného charakteru venkovské zástavby Malého Bolevce. Jedná se o vhodné skloubení lidové architektury Malého Bolevce se soudobými požadavky na novou zástavbu.

Po vyhodnocení těchto skutečností je v daném území navržena výstavba rodinných domů na parcelách větších rozměrů tak, aby byl v lokalitě zachován charakter venkovského bydlení (Útvar rozvoje a koncepce města Plzeň - Městský obvod Plzeň 1, 2017).

Plzeň 2 – Slovany (Božkov, Doudlevec, Hradiště, Koterov, Lobzy, Východní Předměstí)

Typickou pro naši práci je ÚS o areálu **Světovar**. Jedná se o území bývalého pivovaru o rozloze 5,1ha, které se rozkládá na jižním okraji oblíbeného rezidenčního městského obvodu Slovany, který má převážně klasické urbanistické uspořádání ulic a bloků a chybí mu jednoznačné urbanistické a společenské centrum. Světovar tak může nabídnout něco nového, tedy čtvrť, kde se v jednom areálu potkají kulturní instituce celostátního významu s obytnými domy, studentským bydlením, kancelářemi, obchody, restauracemi atd. Nejdůležitějším bonusem území je vlastní areál s hodnotnou průmyslovou architekturou silného výrazu. Pro každou rozvojovou plochu a objekt je studii navrženo funkční využití, jehož reálnost je prověřena návrhem dispozic jednotlivých objektů. Rozšíření společenského centra směrem ke Světovaru by si u mnohých nových zákazníků mohlo získat přízeň a mohlo by pomoci zpestřit nabídku restauračních zařízení v této oblasti a zvednout jejich kvalitu. Oblast Slovan plní z hlediska územní struktury funkci obytnou, správní a společenskou, když se zde nachází například kulturní dům Šeříkovka, kde se pořádají akce. Předpokladem je, že podpora nového společenského centra, by přilákala do této oblasti více konzumentů piva (Útvar rozvoje a koncepce města Plzeň - Městský obvod Plzeň 2, 2017).

Plzeň 3 – Skvrňany, centrum, Bory, Doudlevec, Zátíší, Valcha, Radobyčice

V této lokalitě ÚS řeší přestavbové území **Plzeň – Cukrovarská**, které se nachází v blízkosti centra města ve východní části čtvrti Doudlevec v prostoru mezi řekou Radbuzou a Doudleveckou ulicí. Podle urbanisticko-architektonické studie, která navrhuje nové využití území, pro městské funkce – zejména bydlení a rekreační zázemí pro obyvatele čtvrti. Přitom by měla být reflektována blízkost centra města i řeky Radbuzy. V rámci projednání této studie Plzeň bylo doporučeno navrhnout podmínky pro rozvoj navazujícího dosud neřešeného území, lokality Plzeň Doudlevecká. S přílivem potencionálních nových obyvatel i nového zázemí by místní restaurační zařízení, kterých je v blízkosti dané lokality dostatek, mohly zaznamenat vyšší návštěvnost a vzrůstající tržby. Tím by se staly konkurenceschopnější zařízení, které se nacházejí v centrální části Plzně.

ÚS **Plzeň – Radobyčice** pak stanovuje prostorovou koncepci využití území a navrhuje posílení rezidenčního charakteru území, tj. nízkopodlažní zástavbu rodinných domů, dvojdomů, případně malých skupin řadových domů. Dále jsou pro obytná území zajištěny alternativy dopravního spojení na širší městskou dopravní síť. Územní studie byla v průběhu času inovována (Útvar rozvoje a koncepce města Plzeň - Městský obvod Plzeň 3, 2017).

Plzeň 4 – Doubravka (Újezd, Červený Hrádek, Bukovec, Zábělá)

ÚS **Hřbitovní – Hradecká** řeší návrh budoucí zástavby v území původní výtopny, jejíž provoz byl před několika lety zastaven, které leží na okraji městské části Doubravka. Ideou je vytvoření komunikační osy území, která rozdělí řešené území na funkčně odlišné celky, formuje nejen možnost obsluhy území, ale i prostorové podmínky. V návaznosti na stabilizování výrobního území při Hřbitovní ulici je vymezen i blok určený pro služby či drobné provozovny.

ÚS pro lokalitu **Červený Hrádek – Vesnická** stanovuje základní funkční a prostorové podmínky pro výstavbu, podmínky pro řešení dopravní a technické infrastruktury a vytváří předpoklad pro vznik kvalitní obytné čtvrti pro bydlení v rodinných domech. Jihozápadně orientovaná lokalita se nachází na východním okraji Červeného Hrádku a navazuje na stávající zástavbu rodinnými domy (Útvar rozvoje a koncepce města Plzeň - Městský obvod Plzeň 4, 2017).

Plzeň 5 – Křimice (Křimice, výběžek Radčic)

ÚS **U Statku** řeší dosud nezastavěnou plochu na jihozápadním okraji městské části Plzeň – Křimice vhodnou k realizaci především nízkopodlažní obytné zástavby. Koncepce celkového řešení území je dána trasou hlavní obslužné komunikace a je doplněna sítí obytných ulic. Území je rozděleno do jednotlivých bloků, pro které jsou stanoveny regulační podmínky pro zástavbu a to především v samostatných rodinných domech. Zástavbu lze však zahustit realizací dvojdomů nebo řadových či bytových domů (Útvar rozvoje a koncepce města Plzeň - Městský obvod Plzeň 5, 2017).

Plzeň 6 – Litice

Územní studie stanovuje podmínky pro rozvoj prostoru bývalého vrchnostenského **Litického dvora** vymezeného hospodářskými budovami a přílehlou plochu bývalého ovocného sadu. Území leží na severovýchodním okraji části Plzeň- Litice. Mimo jiné se zde řeší potřeba zpracování podrobnější dokumentace, mimo jiné s ohledem na záměr úřadu městského obvodu přesídlit do bývalé správní budovy areálu a vytvořit zde nové centrum obce (Útvar rozvoje a koncepce města Plzeň - Městský obvod Plzeň 6, 2017).

Plzeň 7 – Radčice (Mezi Malesicemi a Křimicemi)

Územní studie Plzeň-Radčice, **Košutecká – Stromková** řeší území, které je určeno pro bydlení a představuje jedinou rozvojovou plochu v této městské části. Je vytvořen komplexní návrh urbanistického řešení a stanovuje základní funkční a prostorové podmínky pro rodinné bydlení.

Vzhledem k omezeným možnostem úprav stávajícího dopravního napojení rozvojové lokality přes zastavěné území obce je pro naplnění celé její kapacity zásadní zejména přímá vazba na západní městský okruh (Útvar rozvoje a koncepce města Plzeň - Městský obvod Plzeň 7, 2017).

Plzeň 8 – Černice

V jihovýchodní části Plzně je několik rozvojových území s různým funkčním využitím. Jedná se o zastavitelné části lokality **Nepomucká** a **Písecká**, pro které byl v roce 2010 zpracován společný návrh, studie Plzeň – Nepomucká. V územní studii jsou navrženy podmínky pro zástavbu a v části území, které leží při dálnici na jihovýchodním okraji Černic, je určeno pro rozvoj výroby i obchodu, je územním plánem předepsáno zpracování nové územní studie. Ve studii bude navrženo posílení produkčního charakteru a obchodněprodukčního charakteru s důrazem na obchod a služby. Funkčních zařízení, které nabízejí točené pivo, je zde pro tuto oblast dostatek a spíše by se zde řešila otázka konkurence nově vzniklých institucí zaměřených na obchod a služby (Útvar rozvoje a koncepce města Plzeň - Městský obvod Plzeň 8, 2017).

Plzeň 9 – Malesice

V městské části Plzeň 9 – Malesice je zpracována územní studie pro rozvojová území **Za parkem, Karpaty, U šlemu a Dolní Vlkyš**, která jsou určena především pro bydlení v rodinných domech. V rámci výzkumu bylo zjištěno, že v Malesicích funguje pouze restaurace Malesický dvůr.

První tři jmenované lokality pro které byla zpracována územní studie, umožňují rozvoj Malesic na okrajích sídla, když jsou v současnosti nezastavěné, tvořené zemědělskými pozemky a některé akutálně leží ladem. Pro náš výzkum tedy nemají žádnou vypovídající hodnotu, protože se zde nenachází a v dlouhodobějším časovém horizontu není s největší pravděpodobností plánována žádná činnost restauračních zařízení.

Pro rozvojová území v městské části Dolní Vlkyš byla na základě dokumentací vydávána jednotlivá územní rozhodnutí. Dokumentace však neřešily rozvojové plochy jako celek, ale vycházely z majetkových vztahů a reagovaly na požadavky jednotlivých vlastníků nebo investorů. Ve studii jsou proto zkompletovány dokumentace pro jednotlivé lokality a jsou navrženy zásady pro rozvoj zbývajících ploch rozvojových území. Zde by se v závislosti na rozvoji těchto ploch a rozšíření obyvatel dalo uvažovat o investování do restauračního zařízení, které zde chybí (Útvar rozvoje a koncepce města Plzeň - Městský obvod Plzeň 9, 2017).

Plzeň 10 – Lhota

Územní studie pro lokalitu **Na Dolíkách** stanovuje regulační podmínky, pro vznik kvalitní obytné čtvrti. Území navazuje na zastavěnou část obce a je zde možné situovat rodinné domy, které by sem mohly přilákat původně obyvatele centrálních míst Plzně.

Jedinou hospodou, která byla v době sběru dat v této lokalitě plně funkční, je Hospůdka Na Hřišti, protože ta na „návsí“ se během roku 2017 rekonstruovala a svoji obnovenou činnost plánovala na počátek roku 2018 (Útvar rozvoje a koncepce města Plzeň - Městský obvod Plzeň 10, 2017).

4. Praktická část

Praktická část práce je zaměřena především na konkrétní výsledky, které byly zjištěny při rozsáhlém terénním průzkumu, který probíhal v restauračních zařízeních na území města Plzně, respektive v jeho jednotlivých městských obvodech.

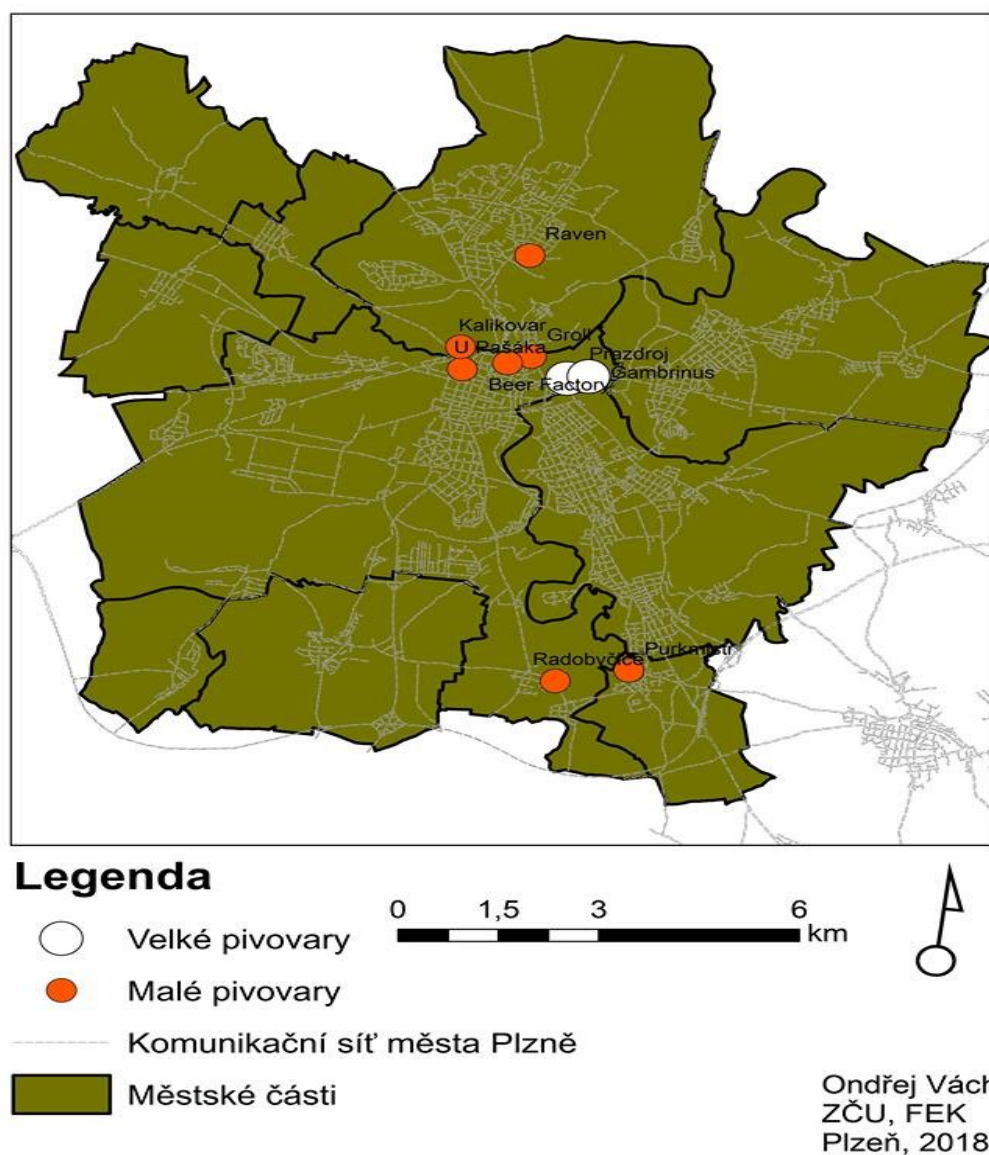
Ještě než byl proveden samotný průzkum v zařízeních, kde nabízí točené pivo, došlo k určitému strategickému plánu podle kterého se postupovalo. V první řadě pomocí webových databází Beerborec.cz, Pivnidenicek.cz, Ceske-hospudky.cz či PilsnerPubs.cz došlo k syntéze a výběru informací, které se týkají této práce. Poté vybraná zařízení dle určených kritérií byla vyhledána pomocí mapových portálů Google.maps.cz a Mapy.cz. Důležitým vodítkem před terénním sběrem dat byla i „Pivní mapa“ z webu Pivnidenicek.cz, která mi přiblížila strukturu prostorového rozložení restauračních zařízení ve sledované lokalitě.

Poté již v plné míře probíhal sběr dat ve vybraných zařízeních. K tomu došlo v časovém intervalu od září roku 2016 do listopadu roku 2017. Pozornost byla zaměřena na nabídku točeného piva, cenu Gambrinusu 10° a Pilsner Urquellu 12°. Koncem roku 2017 již mohlo dojít k hrubé analýze vlivu aktuálních regulačních zařízení EET a protikuřáckého zákona, které ovlivňují výtoč piva. Pro práci bylo vyselektováno zhruba 270 zařízení s celoroční stálou nabídkou točeného piva, kde byla zjišťována cena desetistupňového a dvanáctistupňového piva, druhy piv a snaha byla i o zisk dostatečně věrohodných a reprezentativních dat o vytočených litrech či hektolitrech konkrétního piva. Bohužel zde informace nebyly dostatečně kvalitní a přesné, proto byla pozornost upřena na dílčí cíl v podobě vlivu EET a protikuřáckého zákona. Praktická část se námi sledovanou problematikou zabývá jak komplexně (mapové výstupy Plzně jako celku), tak detailněji (jednotlivé městské obvody). Navazuje na teoretickou část v oblasti rozmístění pivovarů a minipivovarů na území města Plzně, v oblasti rozšíření dvou nejdůležitějších pivních značek Gambrinus a Pilsner Urquell pro tuto lokalitu v rámci prostorového rozložení restauračních zařízení a cenové hladiny zmíněných piv.

Získaná data při terénním průzkumu byla zpracována v prostředí programu ArcGis, kde pro přehledné znázornění sledovaného jevu byla použita volně dostupná komunikační síť města Plzně. Ta pomohla k lepší orientaci v daných městských obvodech, jednoduššímu zanesení bodů při lokalizování jednotlivých restauračních zařízení či vhodnému zaplnění prostoru. Vytvořené kartogramy se soustřeďují na zobrazení nabídky točeného piva v Plzni a lokalizaci zařízení, kterého na tomto území návštěvníkům a konzumentům nabízejí.

Na obrázku č.2. jsou znázorněny pivovary a minipivovary, které ovlivňují nabídku točeného piva na sledovaném území v městských obvodech Plzně. Tento stav je reprezentativní časově zhruba k listopadu roku 2017. Většina z pivovarů se koncentruje v centru města, ale jsou tu i výjimky, v části Bolevec sídlí pivovar Raven, v Černicích zase věhlasný a tradiční Purkmistr a v Radobyčicích malebný rodinný pivovar Radobyčice. Dominantní Gambrinus a Prazdroj nabízí svá piva po celé Plzni, Raven a Purkmistr pak čepují kromě Bolevce i na Slovanech či v centru města. Ostatní menší minipivovary koncentrují svá vlastní piva spíše lokálně v oblasti výroby.

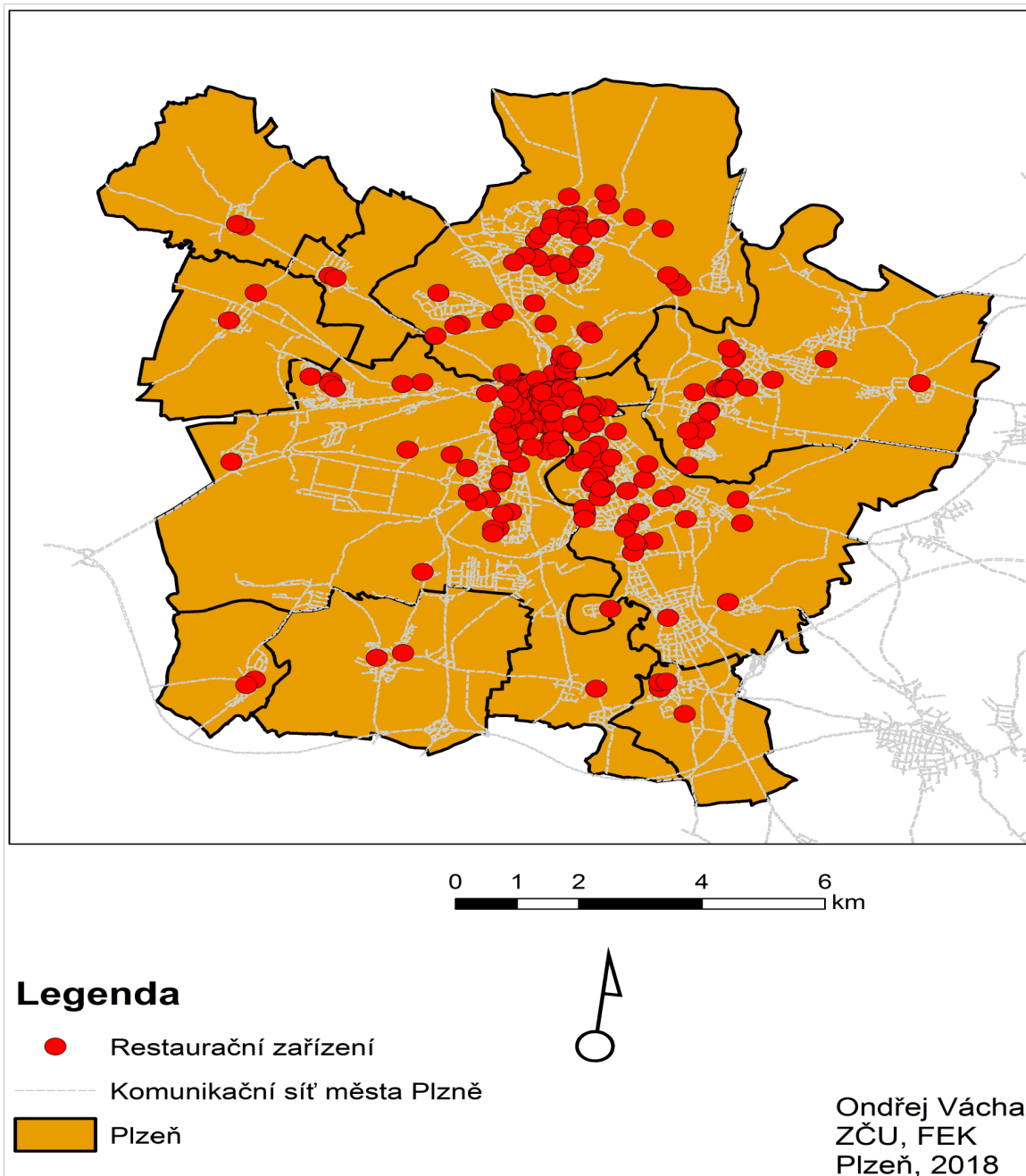
Obr. č.2: Prostorové rozložení pivovarů a minipivovarů na území města Plzně



Zdroj: Vlastní zpracování v prostředí programu ArcGis

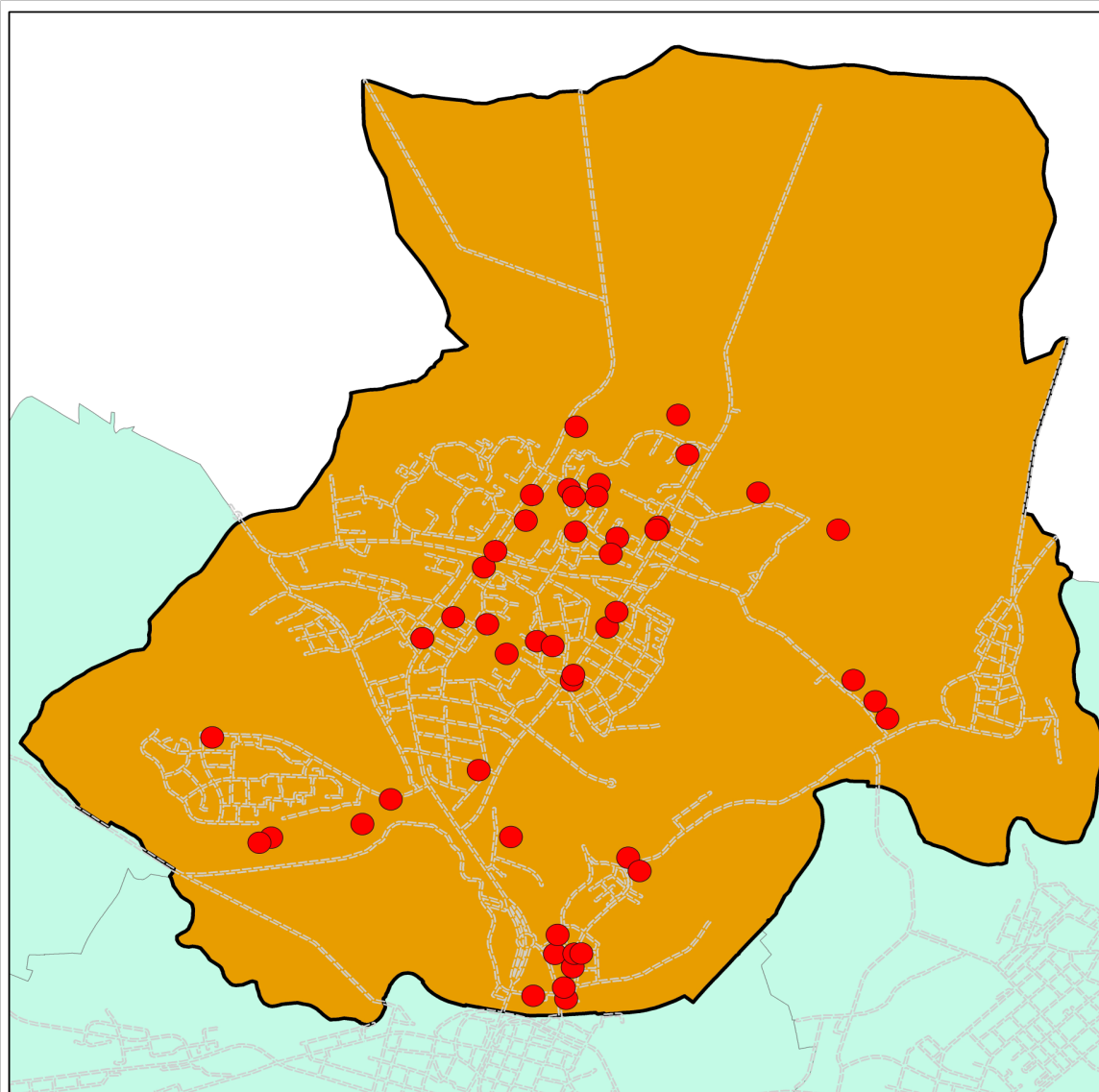
Následující mapový výstup znázorňuje všech 273 zkoumaných restauračních zařízení, kde je na první pohled vidět nejvyšší koncentrace těchto objektů v centrálních částech města, především pak v obvodu Plzeň 3, kde bylo zaznamenáno až 150 zařízení, což značí jistý nepoměr s ohledem na ostatní a okrajové městské části. Například Plzeň 5 – 10, kde se jedná především o příměstské části a nejmladší části krajského města, mají k dispozici pouze 2 – 4 zařízení.

Obr. č.3: Prostorové rozložení zkoumaných restauračních zařízení na území města Plzně



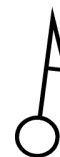
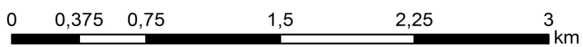
Zdroj: Vlastní zpracování v prostředí programu ArcGis

Obr. č. 4: Prostorové rozložení zkoumaných restauračních zařízení na území městského obvodu Plzeň 1



Legenda

- Restaurace zařízení
- Komunikační síť města Plzně
- Plzeň 1
- Městské části



Ondřej Váchal
ZČU, FEK
Plzeň, 2018

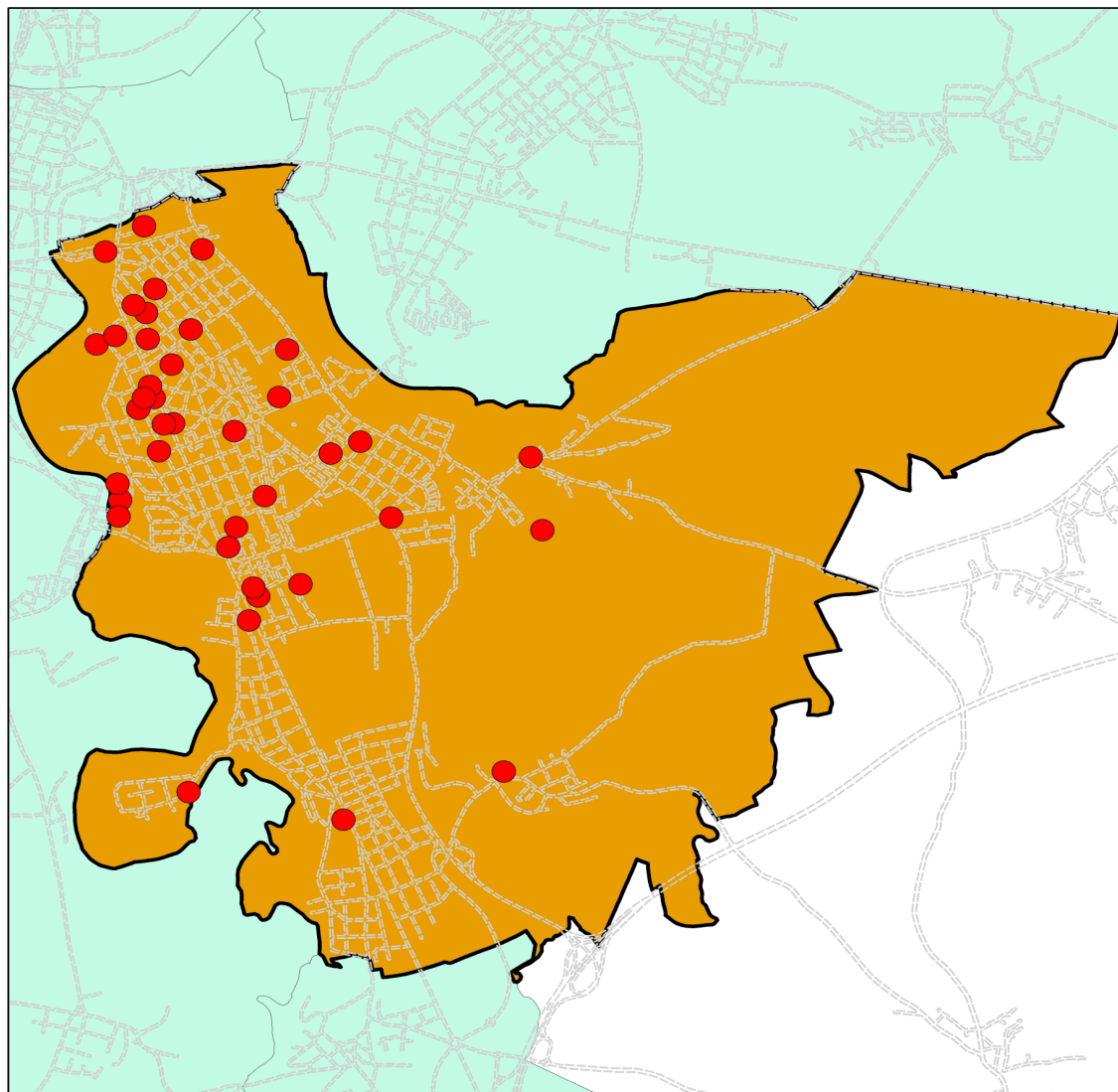
Zdroj: Vlastní zpracování v prostředí programu ArcGis

Na mapové kompozici vztahující se k městskému obvodu Plzeň 1 (Lochotín), který tvoří Rudná, Bolevec, Bílá Hora, Košutka a Vinice, jsou vizuálně znázorněna restaurační zařízení, které se zde nacházejí. Jedná se o celkem 50 zařízení (viz. příloha A), které nabízejí točené pivo (dvě byla v době zkoumání zrušena). Hned čtyři se vyskytují v těsné blízkosti Boleveckého rybníka, které prosperují především v letních měsících, kdy je toto místo využíváno pro rekreaci nejen obyvateli blízkých sídlišť nebo rodinných domů, ale i dalšími Plzeňany.

Z hlediska naší práce a v návaznosti na územní studie a funkční využití, které se týkají dané lokality, je důležité si povšimnout prostorového rozmístění restauračních zařízení v blízkosti Karlovarské třídy. Tam kromě prosperující restaurace U Rytíře Lochoty nenabízí moc dalších “osvěžoven”. Po praxi v terénu tak došlo ke zjištění, že obyvatelé v této oblasti mohou navštěvovat podniky pouze na konkrétních sídlištích nebo musí vycestovat blíže do centra města. Řeč byla i o Viničních terasách, kde je v řešení další zástavbová část území. V této části se nacházejí zařízení Cukrárna U Večerníčka, Pizza Rum Bar Paris či restaurace a osvěžovna Lüftnerka v areálu ZOO. Až s odstupem času a s realizováním všech projektů pro tuto oblast by se dal zanalyzovat případný nárůst konzumentů ve zmíněných zařízeních. I s ohledem na to, že například zařízení v ZOO fungují pouze sezónně.

Městský sektor Severní Předměstí do kterého spadá i námi sledovaný městský obvod je počtem obyvatel největším obytným komplexem města s vysokou hustotou obyvatelstva, monotónním prostředím panelových sídlišť, kde specifickými zónami jsou obytné čtvrti Bílá Hora, Košutka a původní vesnice Bolevec s převahou rodinných domů dobré kvality. Nedílnou součástí jsou i honosné vily historické části Lochotína. Unikátnost území dokládá i čtvrť Roudná, která zaujímá pozici historického satelitu městského centra. Na Roudnou vyražejí konzumenti například do Saloonu Roudná nejen za kvalitním pivem, ale i gurmánským zážitkem v podobě steaků. Pestrost ve struktuře restauračních zařízení tohoto městského obvodu dokládá přítomnost Herna Baru a na druhé straně naopak vznesenějšího Hotelu U Pramenů či vysokoškolského klubu UCHO, kde se pravidelně každý týden konají akce pro studenty, které zvyšují konzumaci zlatavého moku v této oblasti. Návštěvníky oblíbená je i Sokolovna Bolevec či Bolevecká pizzerie. Došlo tak ke zjištění, že obyvatelé v této oblasti mají k dispozici pestrou nabídku zařízení od herny, pizzerie přes osvěžovny v ZOO k hotelovým zařízením či Pivnímu baru U Svatého Rocha, kde se točí jen speciály.

Obr. č.5: Prostorové rozložení zkoumaných restauračních zařízení na území městského obvodu Plzeň 2



Legenda

- Restaurace zařízení
- Komunikační síť města Plzně
- Plzeň 2
- Městské části

0 0,25 0,5 1 1,5 2 km



Ondřej Váchal
ZČU, FEK
Plzeň, 2018

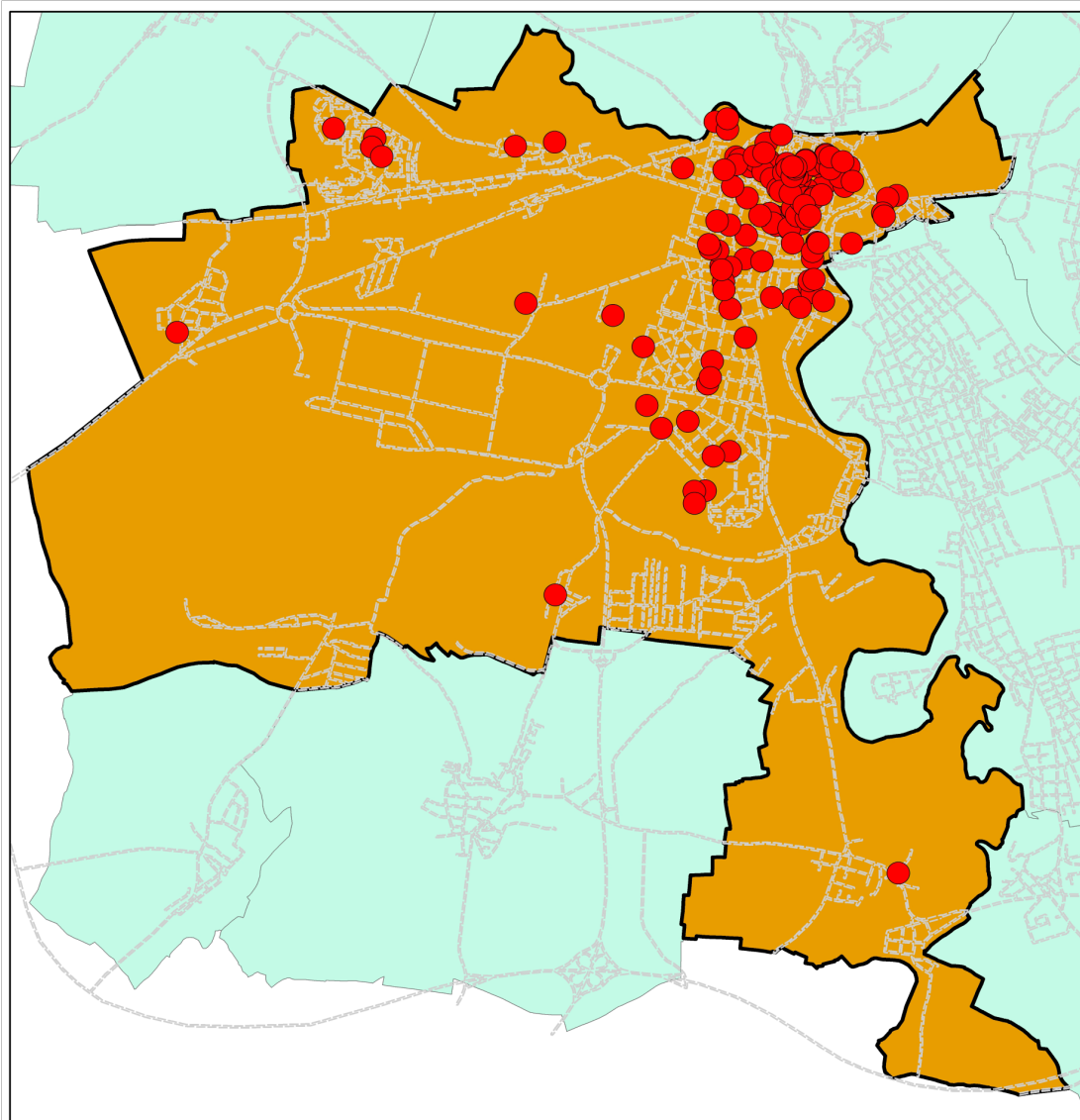
Zdroj: Vlastní zpracování v prostředí programu ArcGis

Obrázek číslo 5 zobrazuje prostorové rozmístění restauračních zařízení v oblíbeném rezidenčním městském obvodu Plzeň Slovany. Ze spektra 42 sledovaných objektů (viz. příloha B) zde podobně jako v Plzni 1 můžeme najít pestrou nabídku zařízení v podobě sportbarů, pizzerií či “osvěžoven” na fotbalovém hřišti. Součástí sledovaného území je Východní Předměstí, které je převážně obytné se zastoupením všech typů obytné zástavby. K vidění jsou zde činžovní domy z přelomu 19. a 20. století, sídlištní celky z období 50. a 60. let minulého století i čtvrti rodinných domů. Součástí sektoru jsou i výrobní plochy při Lobežské ulici (kde se nachází například Fotbal club Péčko, ale zároveň zde byl zrušen podnik U Honzika) a rozlehlé průmyslové území při Koterovské.

Kvalitu zaručují například Restaurace Chválenda nebo restaurace Na Libušíně na Koterově, kde vítají především během odpoledních hodin a přes oběd pracovníky z blízkých firem, kteří sem cílí. V centru Slovan se pak nachází Kulturní dům Šeříkovka, kde se v místní pivnici a přilehlém sále konají pravidelně kulturní a hudební akce, které jsou hojně navštěvovány, což do tohoto centra dění soustřeďuje nejen místní, ale i „přespolní“ návštěvníky.

Nejen studenty je pak vyhledávaná Pivnice Sladovnická v těsné blízkosti Střední školy průmyslové a internátu nebo na Mikulášském náměstí Bowling U Papírny. Bohatou nabídku zařízení v této lokalitě potvrzuje například Primavera a Hotel Congress Centre na Nepomucké směrem při odjezdu z Plzně, kde se ubytovávají především zahraniční turisté. V odlehlejších oblastech městského obvodu se nachází například jen jedna či dvě zařízení, zatímco v jeho jádru je široké spektrum barů, pivnic či jídelen.

Obr. č.6: Prostorové rozložení zkoumaných restauračních zařízení na území městského obvodu Plzeň 3



Legenda

- Restaurace zařízení
- Komunikační síť města Plzně
- Plzeň 3
- Městské části

0 0,250,5 1 1,5 2 km

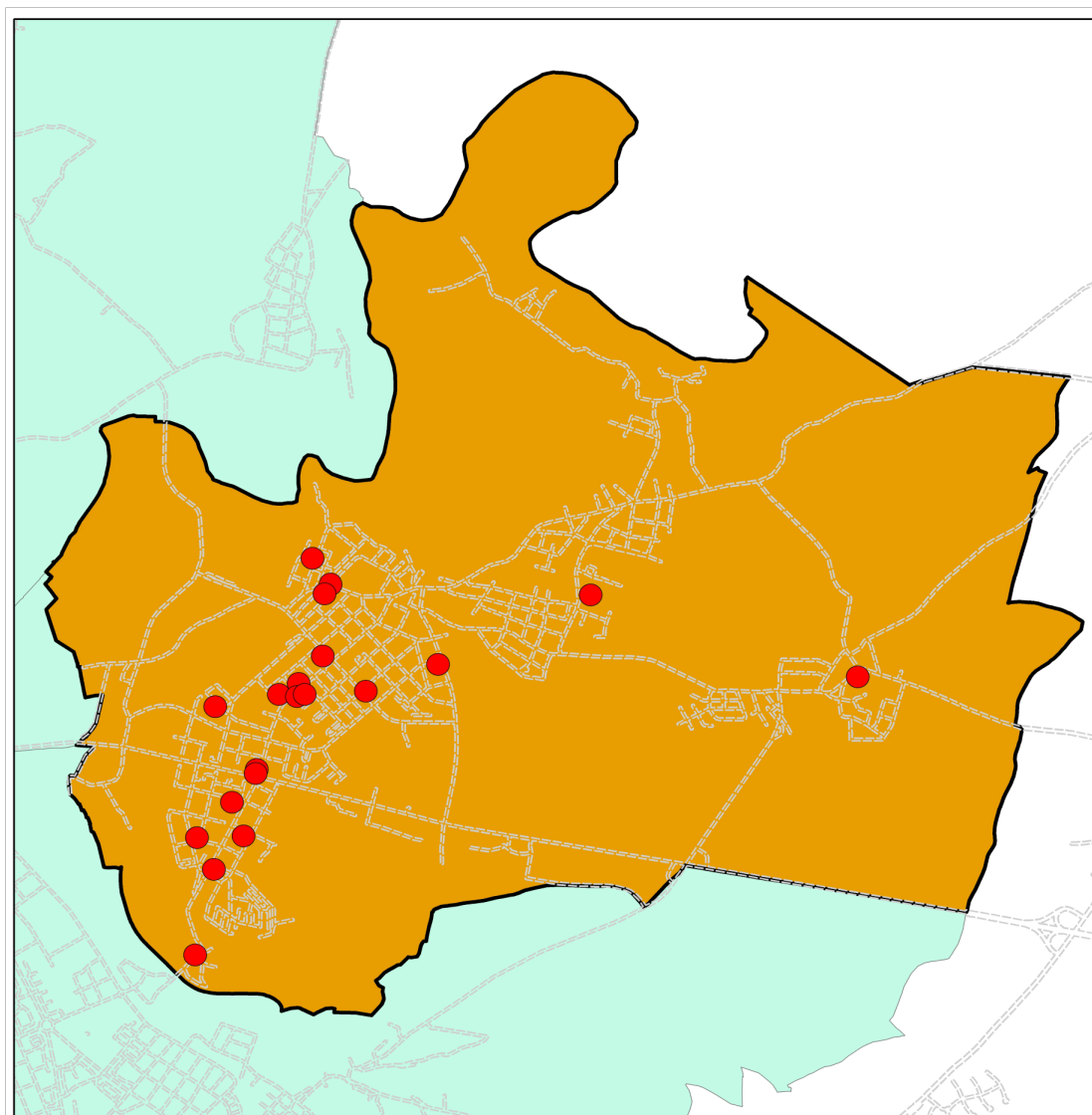


Ondřej Váchal
ZČU, FEK
Plzeň, 2018

Zdroj: Vlastní zpracování v prostředí programu ArcGis

Obrázek č. 6 je jasným důkazem, že městský obvod Plzeň 3 je nejkomplexnějším územním celkem z hlediska prostorového rozložení restauračních zařízení. Výzkum zde proběhl ve 141 zařízeních, z čehož hned 11 jich bylo kombinací několika vlivů zrušeno (viz. příloha C). Sledujeme zde hned několik typů provozoven a různé trendy v námi sledovaném území. Nejvíce lokálů je umístěno v centrální oblasti města Plzně, kde se jedná o území s převahou obslužných funkcí pro obyvatelstvo celého města i regionu. Zato obytná funkce je zde pouze funkcí doplňkovou. Součástí sledovaného území je i historický areál plzeňských pivovarů, jediný významný výrobní komplex v této oblasti. Koncentrace sledovaných zařízení je zřejmá především v okolí náměstí Republiky, které zde plní funkci nejen obslužnou, ale i reprezentativní z hlediska globálního pro návštěvníky ze zahraničí – vytváří roli tzv. city. Klasické pivnice v kooperaci s místními bary, restauracemi s tradičním českým jídlem či hudebními kluby a prostory vytváří kompletní nabídku ze které si vybere každý obyvatel či návštěvník města Plzně. Nejen v centru města, ale i v ostatních částech tohoto městského obvodu je k dispozici pestrá nabídka točených piv. Specifickým v tomto ohledu je Pivovárská restaurace U Bizona na Klatovské třídě, kde točí například Karolínu Světlou, Bizona či Hrobníka. Koutskou 10 a 12° je možné si dopřát v Zachs pubu na Palackého náměstí. Na území tohoto městského obvodu naleznou pivaři v několika provozovnách i Velkopopovického Kozla (např. V Lokálu Pod Divadlem, Pivnici 20, Sedmém Nebi Morávka). Unikátní z pohledu nabídky je Vinárna U Kaštanu, která nejspíš jako jediná na území Plzně nabízí českobudějovický Budvar. Komplexnost v nabídce potvrzuje fakt, že se zde točí Chodovar, který nabízí podnik V Plachovce. Různé Sportbary, které jsou rozmístěny po celém městském obvodu, nabízejí většinou Staropramen. V návaznost na lokální územní studii pro Plzeň – Radobyčice, které se nachází na jihu města a snaží se o posílení rezidenčního charakteru území v podobě nízkopodlažní zástavby rodinných domů, se může a nemusí projevit větší koncentrace obyvatel této oblasti. Restaurací zařízení je zde pouze v areálu Minipivovaru Radobyčice, kde se točí speciály. Další studií, týkající se sledovaného území, je přestavbové území Plzeň – Cukrovarská. Řeší se zde především městské funkce v podobě nového bydlení, což podle slov majitelů provozoven přilákalo nové hosty ze čtvrti Doudlevec. Celý městský obvod nabízí pestrou nabídku točených piv na celém území a plní hned několik funkcí – obytnou, reprezentativní či kulturní. V centrální části obvodu se jedná o podniky s celoměstským významem, okrajové mají specifičtější zaměření. Z územních studií se prostorového rozmístění restauračních zařízení dotýká spíše druhá zmíněná.

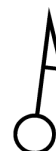
Obr. č.7: Prostorové rozložení zkoumaných restauračních zařízení na území městského obvodu Plzeň 4



Legenda

- Restauracní zařízení
- Komunikační síť města Plzně
- Plzeň 4
- Městské části

0 0,25 0,5 1 1,5 2 km

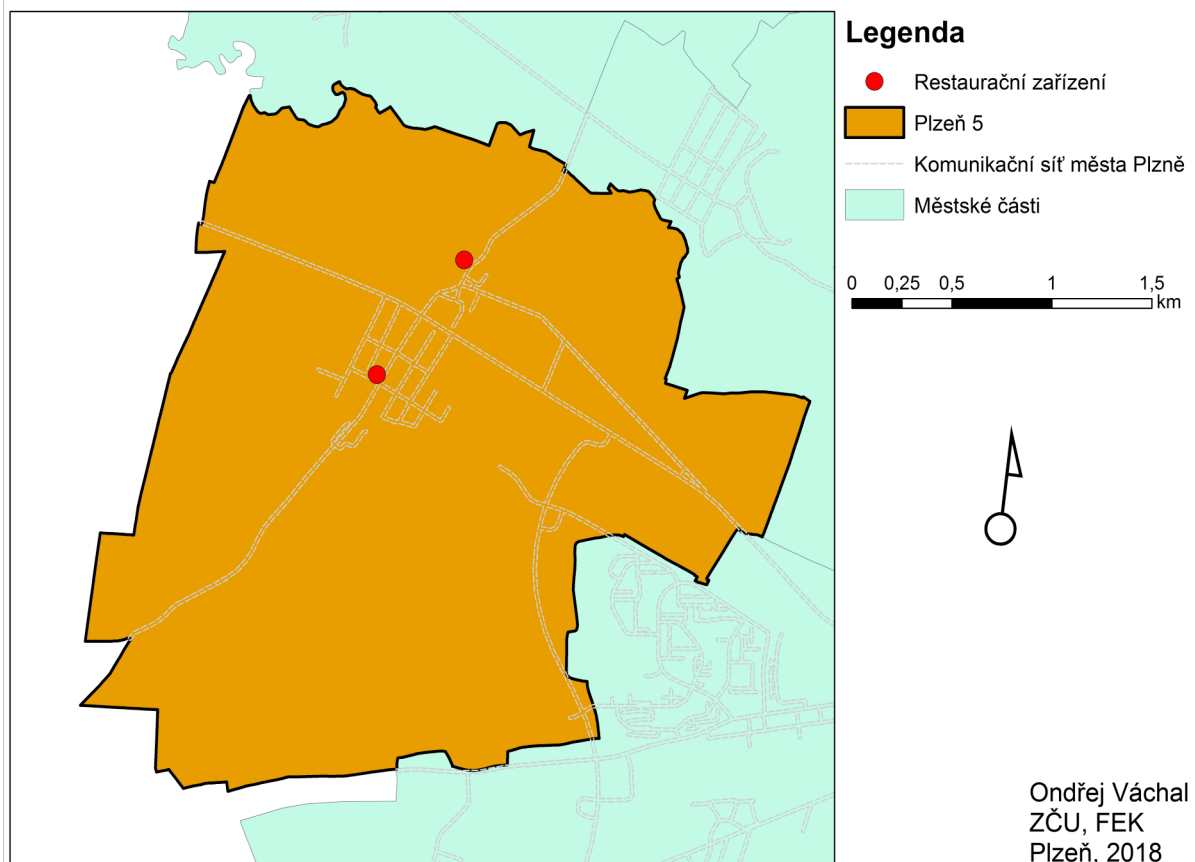


Ondřej Váchal
ZČU, FEK
Plzeň, 2018

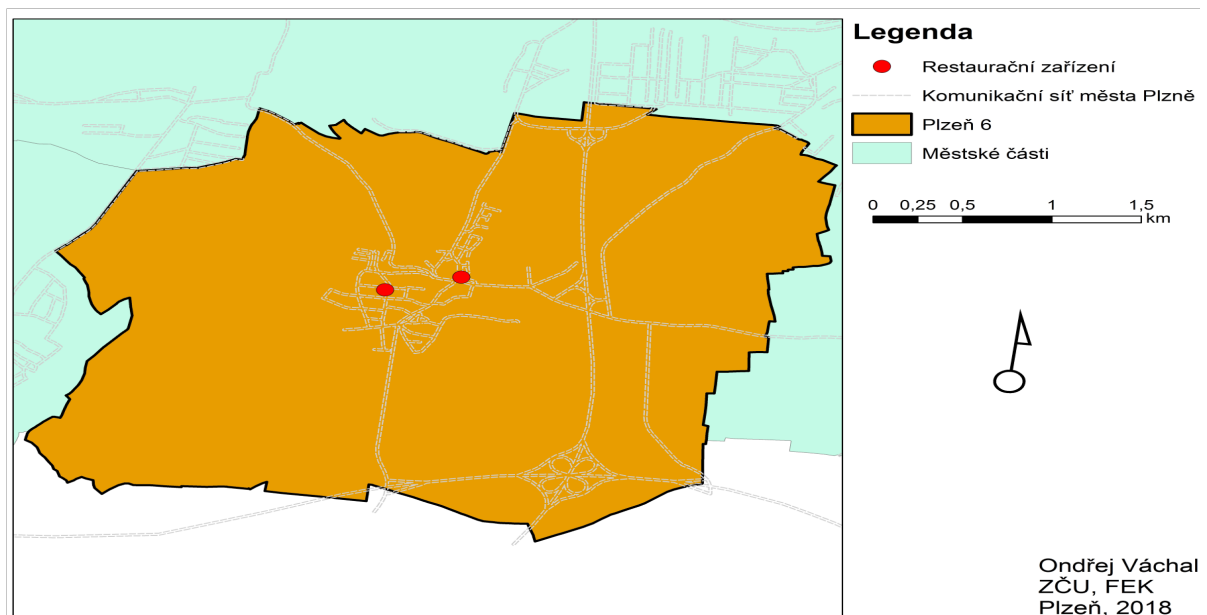
Zdroj: Vlastní zpracování v prostředí programu ArcGis

Další uvedený mapový výstup přináší přehled o tom, jak jsou provozovny nabízející točené pivo, rozmístěny v městském obvodu Plzeň 4 – Doubravka. Sledovaná oblast disponuje celkem 22 restauračními zařízeními. (viz. příloha D) Než se budeme zabývat prostorem v centru jádrové oblasti je třeba se podívat i na odlehlejší celky městského obvodu. Symbol restauračního zařízení uváděn na mapě ve východní části lokality zobrazuje Hrádecký Dvůr, který se nachází v příměstské části Plzně – Červeném Hrádku a jelikož je v této oblasti jediným pohostinským zařízením, překvapilo mě, že nabízí pouze Gambrinus 10. Například oproti Plzni 2 se zde kromě provozoven nabízející Gambrinus a Pilsner Urquell vyskytují i podniky s pestřejší nabídkou. V Pivnici Holba U Pietasu naopak tyto dvě značky naprosto vynechaly a točí Zubra, Šerák či Gustava. Penzion Žlutý dům zase dává přednost Bernardovi. Lobzík na Rolnickém náměstí má pak důvěru v Rychtáře. V Saloonu Doubravka naopak k tradičním značkám přidávají i Svijany. Nedlouho fungující Kozlovna Doubravka v Masarykově ulici již podle názvu cílí na určitý druh piva, k němuž nesmí chybět Pilsner Urquell.

Obr. č.8: Prostorové rozložení zkoumaných restauračních zařízení na území městského obvodu Plzeň 5

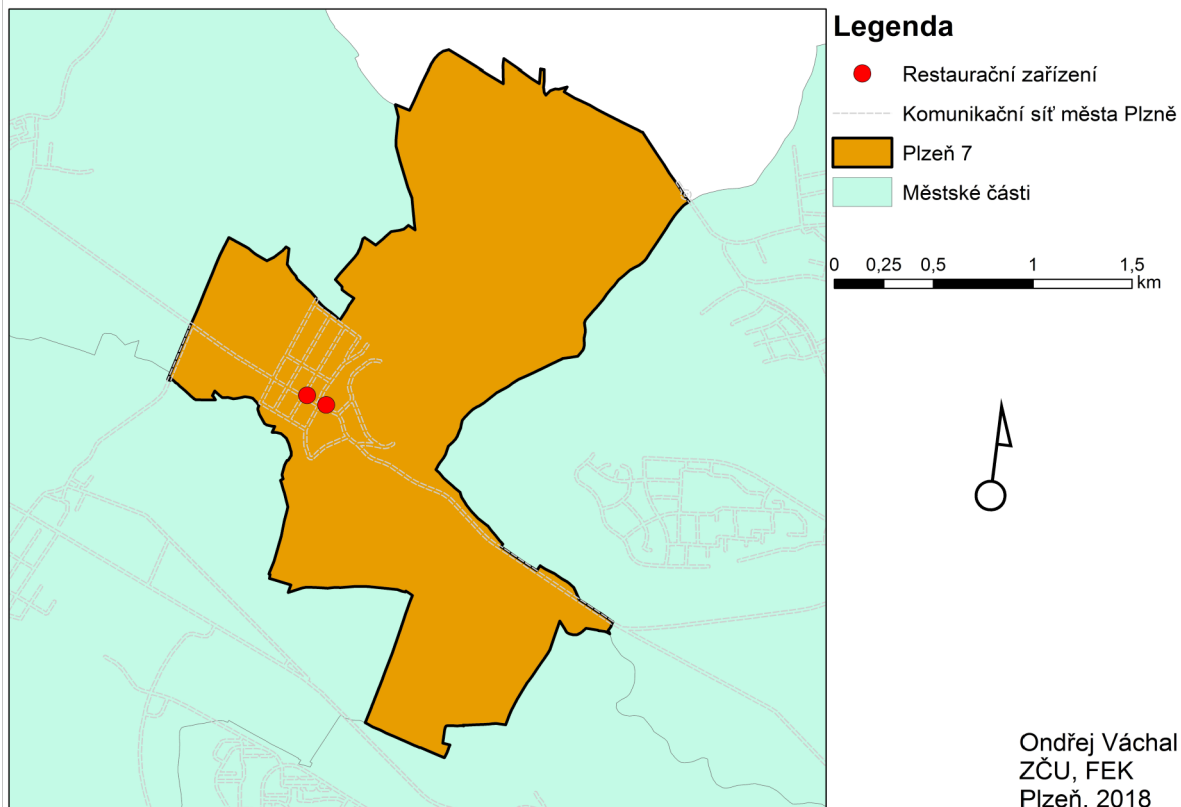


Obr. č.9: Prostorové rozložení zkoumaných restauračních zařízení na území městského obvodu Plzeň 6

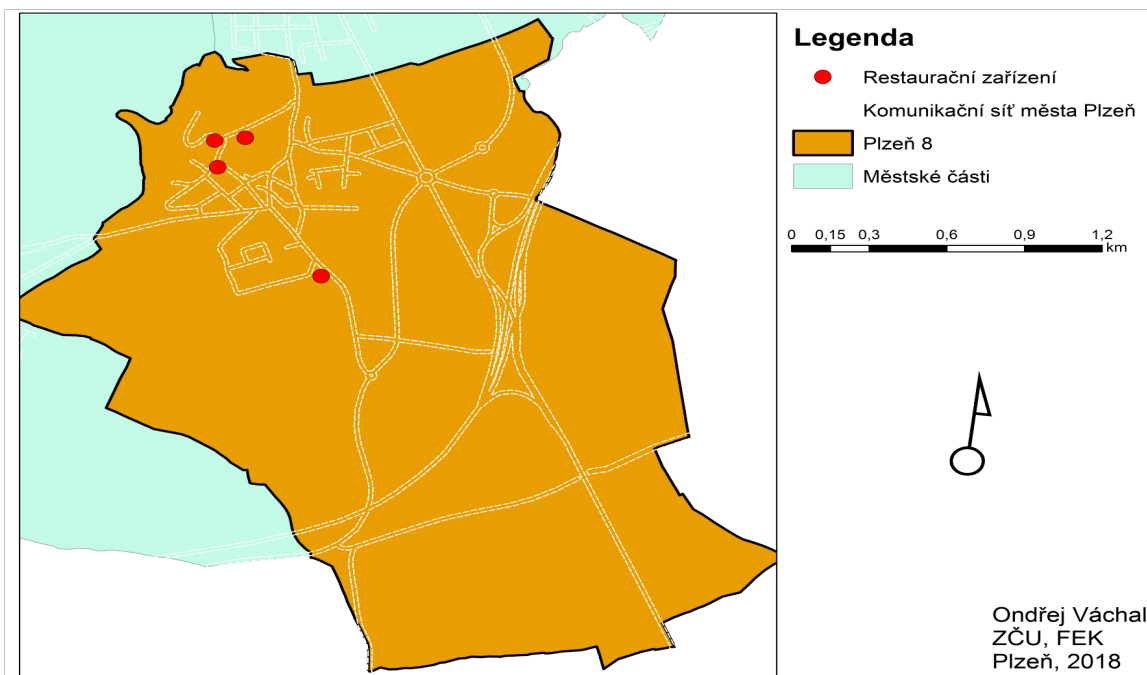


Zdroj: Vlastní zpracování v prostředí programu ArcGis

Obr. č.10: Prostorové rozložení zkoumaných restauračních zařízení na území městského obvodu Plzeň 7

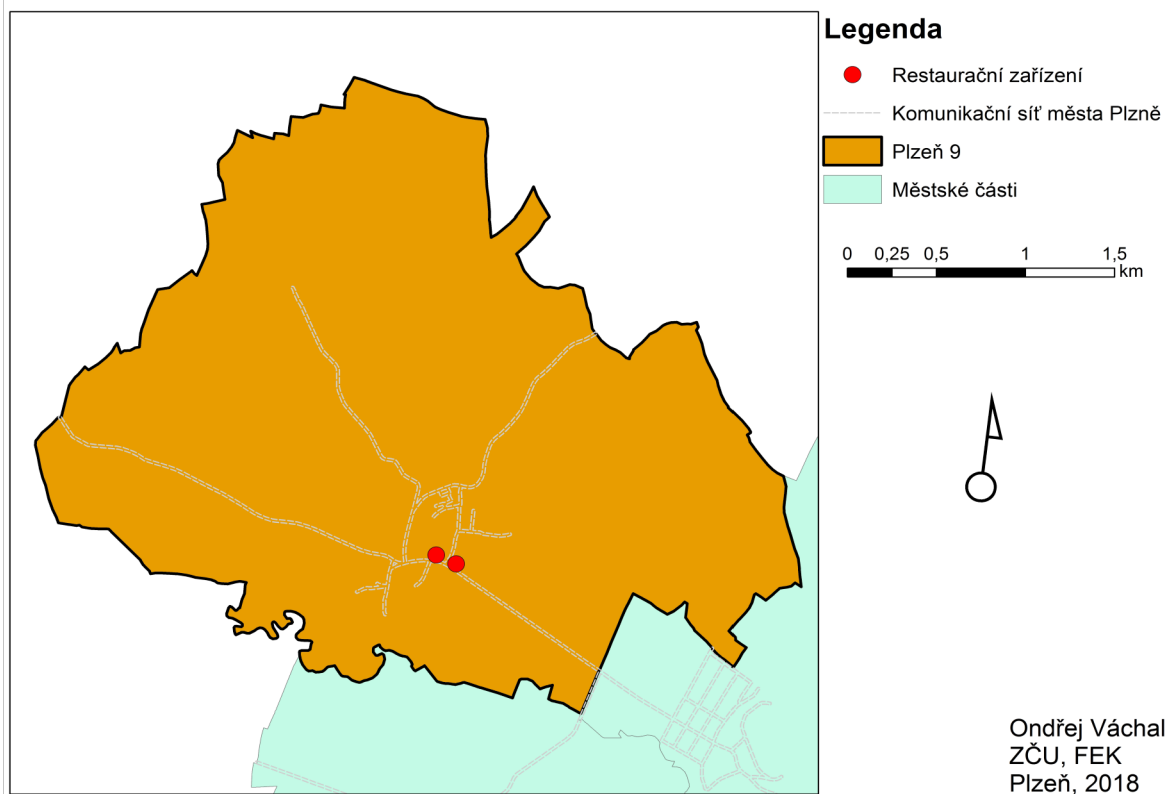


Obr. č.11: Prostorové rozložení zkoumaných restauračních zařízení na území městského obvodu Plzeň 8

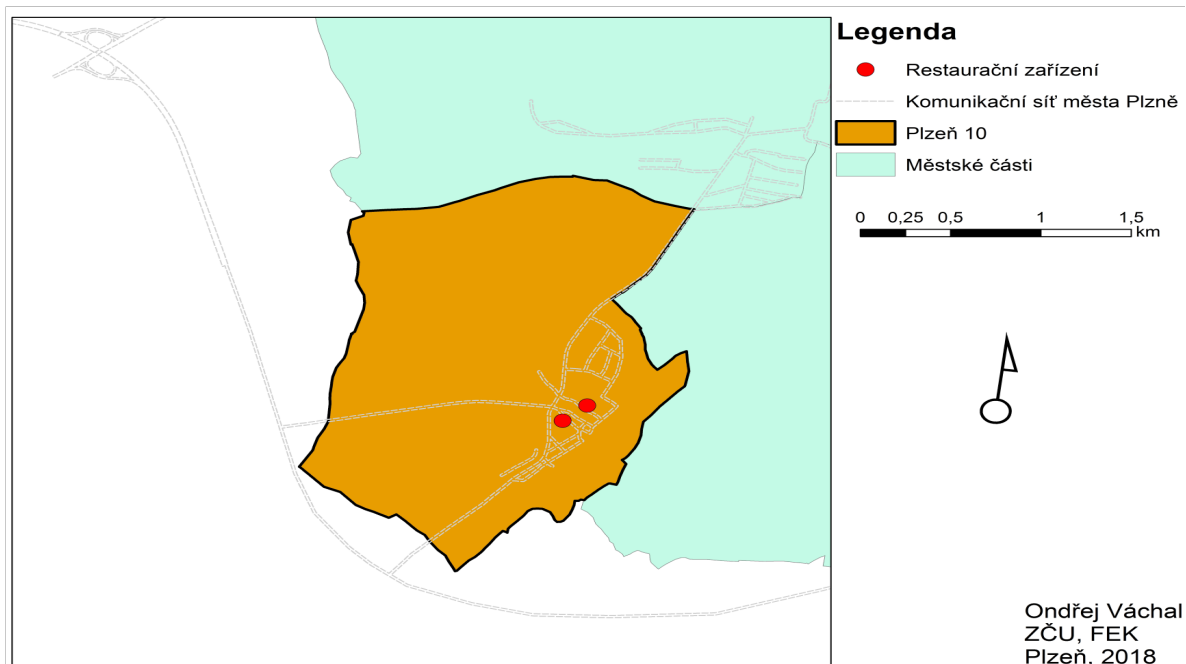


Zdroj: Vlastní zpracování v prostředí programu ArcGis

Obr. č. 12: Prostorové rozložení zkoumaných restauračních zařízení na území městského obvodu Plzeň 9



Obr. č.13: Prostorové rozložení zkoumaných restauračních zařízení na území městského obvodu Plzeň 10



Zdroj: Vlastní zpracování v prostředí programu ArcGis

Zatímco rozsáhlé, obytné a obslužně hojně vybavené městské obvody Plzeň 1 – 4, kde bylo během terénního průzkumu zhodnoceno téměř 260 restauračních zařízení, nabídlý pestrá strukturu provozoven s nabídkou točeného piva, zbylé městské obvody Plzeň 5 – 10 znázorněné na obrázcích č. 8 – 13 již disponují minimálním počtem těchto zařízení.

Kromě Plzně – Černic, kde bylo točené pivo nabízeno ve čtyřech podnicích, se v ostatních příměstských částech vyskytují dvě restaurační zařízení. Tento jev ovlivňuje hned několik faktorů. Tím nejdůležitějším je asi ten, že v těchto lokalitách není koncentrace obyvatelstva taková, jako v místech blíže středu města. Křimická Restaurace U Vadlejšů je klasickou restaurací s vynikající tradiční českou kuchyní, kde s konkurencí bojují především nižšími cenami oproti větším podnikům. Z piv zde točí pouze Gambrinus 10. Druhou možností kam zde zajít na pivo je Restaurace U Mže, která je rybářskou restaurací v malebné přírodě u vody v Křimicích. Je zde možno posezení u jezu nebo na ostrůvku, kdy venkovní posezení je vyhledáváno především cyklisty. V nabídce zde konzumenti naleznou Gambrinus 10 v téměř stejné cenové relaci jako u Vadlejšů a Excelent 11 (viz. příloha E)

V městském obvodu Plzeň 6 Liticích jsou v jeho centrální oblasti dvě restaurační zařízení. Jedná se o Lidový dům a Sporbar Brooklyn. Prvně zmíněný je hostům přístupný denně od 16 do 22 hodin a nabízí Gambrinus 10 a Excelent 11. Na Pilsner Urquell pak zájemci musí vyrazit do nedalekého Sporbaru Brooklyn, který ale svoji kulturou a vybaveností zrovna nevybízí k návštěvě. S ohledem na aktuální územní studii pro tuto lokalitu, která stanovuje podmínky pro rozvoj prostoru bývalého vrchnostenského Litického dvora ležící na severovýchodním okraji části Plzeň - Litice, je vcelku jasné, že potencionální nárůst návštěvníků těchto zařízení se nedá očekávat. Přesto například Litický dům slouží jako centrum kulturního dění v této oblasti (viz. příloha F).

V městském obvodě Plzeň Radčice je situace z pohledu prostorového rozmištění restauračních zařízení podobná jako v Liticích, kdy se obě zařízení nacházejí v těsné blízkosti vedle sebe. Oblíbenou je zde Restaurace Radčický dvůr, kde kromě Gambrinusu 10 a Pilsner Urquellu 12 točí i ryzí pivo z hor Holbu. Radčický dvůr těží především z víkendových akcí a je prakticky jediným místem, kde se může celá „vesnice“ sejít. Naopak Bar U Růžičků je zaměřen spíše na konzumaci tvrdého alkoholu, ale v nabídce mají i Gambrinus a Pilsner Urquell. Tato příměstská část má funkci obytnou s ohledem na to, že se zde finišuje s výstavbou nových rodinných domů, což je jedním z faktorů, které mohou zvýšit počet návštěvníků dvou místních provozoven. Při sběru dat ale došlo k zjištění, že zmíněné

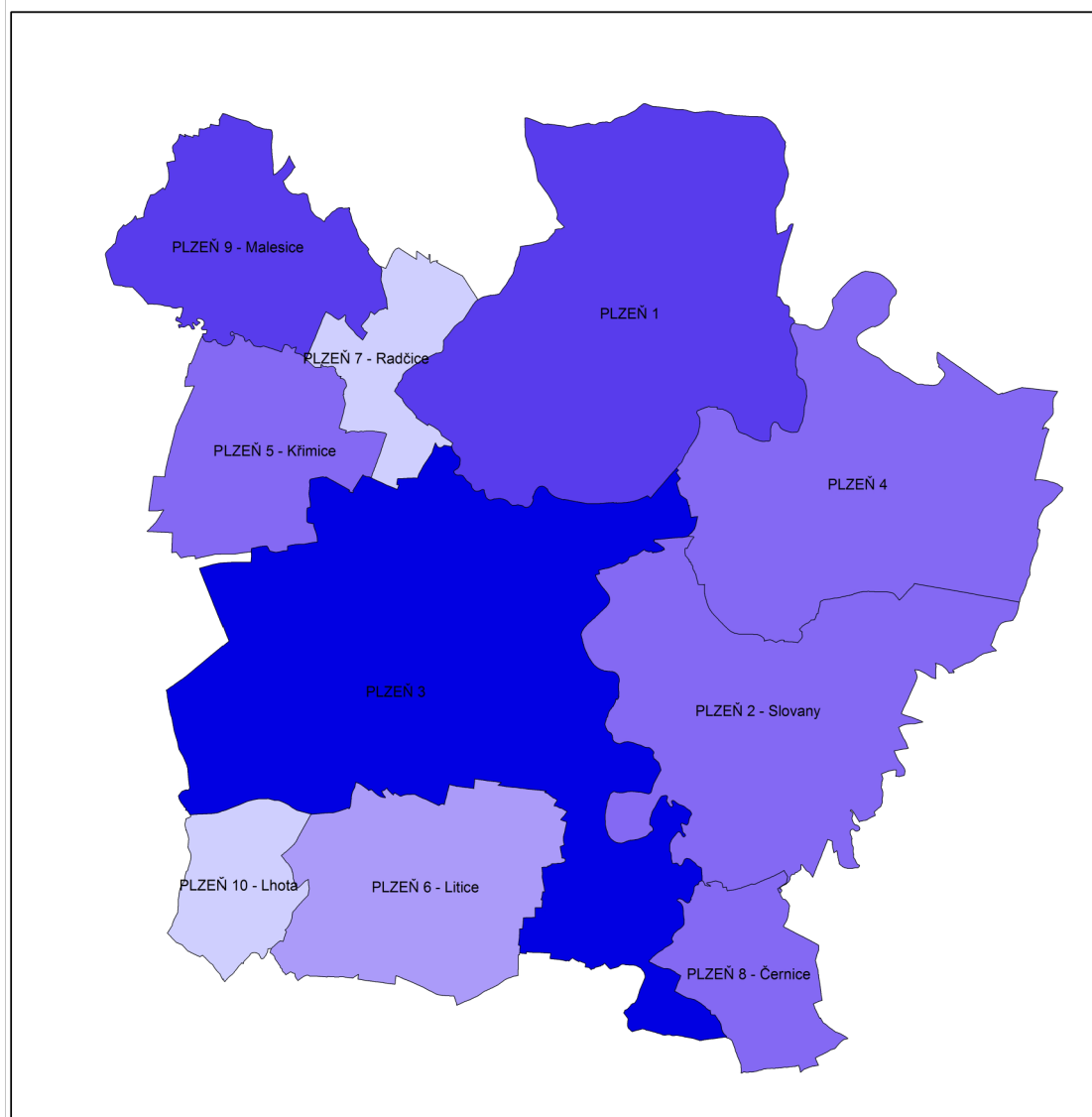
restaurace v této lokalitě si drží stálý stav konzumentů a prosperují především přes víkend, kdy podle aktuálních trendů pořádají různorodé akce (viz. příloha G).

Pestřejší struktura podniků je v městském obvodu Plzeň – Černice, kde je nabídka točeného piva rozvrstvena již do čtyř zařízení. Od tří podniků, které se nacházejí na Selské návsi, je odtržen Kulturní dům Černice, kam se do místní restaurace chodí na jídlo a v nabídce piv je oblíbený Gambrinus i Pilsner. To zbylá tři zařízení v obvodu se vyznačují odlišnou nabídkou. Specifický je především Pivovarský dvůr Plzeň, který hostům nabízí tradiční pravé plzeňské pivo Purkmistr v prostorách dvora u historického pivovaru. Pension U Matasů pak k tradičním dvou značkám přidává ještě Gambrinus nefiltr, Kozla a nealko Radegast Birella. Osvěžovna u koblížka je místem, kde se pořádají různé akce, koncerty či soukromé akce. Sezónně se zde také staví cyklisté, pro které to je osvěžující zastávka při cestě po cyklotrase 2126 (viz. příloha H).

V Plzni Malesicích jsou dvě zařízení, kde je nabízeno točené pivo. Malesický dvůr i Hospoda Pod Farou se nacházejí na Malesické návsi. Navštěvovanější a vyhledávanější je Malesický dvůr, kde točí Gambrinus i Pilsner a je považován za gurmánskou baštu tohoto území. To Hospoda Pod Farou je spíše vesnickým typem restauračního zařízení, která nízkou cenou Gambrinusu láká spíše „štamgasty“ či obyvatele malého území Malesic. (viz. příloha I)






Poslední sledovanou lokalitou byla Plzeň Lhota, kde fungují dvě provozovny. Hospoda Na Hřišti přidává ke Gambrinusu i Svijany 11 a 13°. Zařízení v ulici Kolem Zahrad je využívána jak při fotbalových utkáních místního klubu tak tradičních akcích obce či k posezení místních u sklenky piva. K návštěvě vybízí i Hospůdka Na návsi, kde v roce 2017 proběhla rozsáhlá rekonstrukce. Jak podle názvu vypovídá, toto zařízení najdou zájemci přímo v centru této městské části a uvnitř si mohou pochutnat na Gambrinusu i Pilsneru. Zhlediska funkčnosti této lokality, kde dbají na rozvoj bytové zástavby v podobě rodinných domů, nově zrekonstruované zařízení přilákalo nové hosty i proto, že jsou zde opravdu „lidové“ ceny (viz. příloha J).

Obr. č.14: Mapa cenové hladiny desetistupňového piva Gambrinus na území města Plzně



Legenda

Gambrinus cena v Kč

-  21,9 a méně
-  22 - 23,4
-  23,5 - 24,9
-  25 - 25,9
-  26 a více



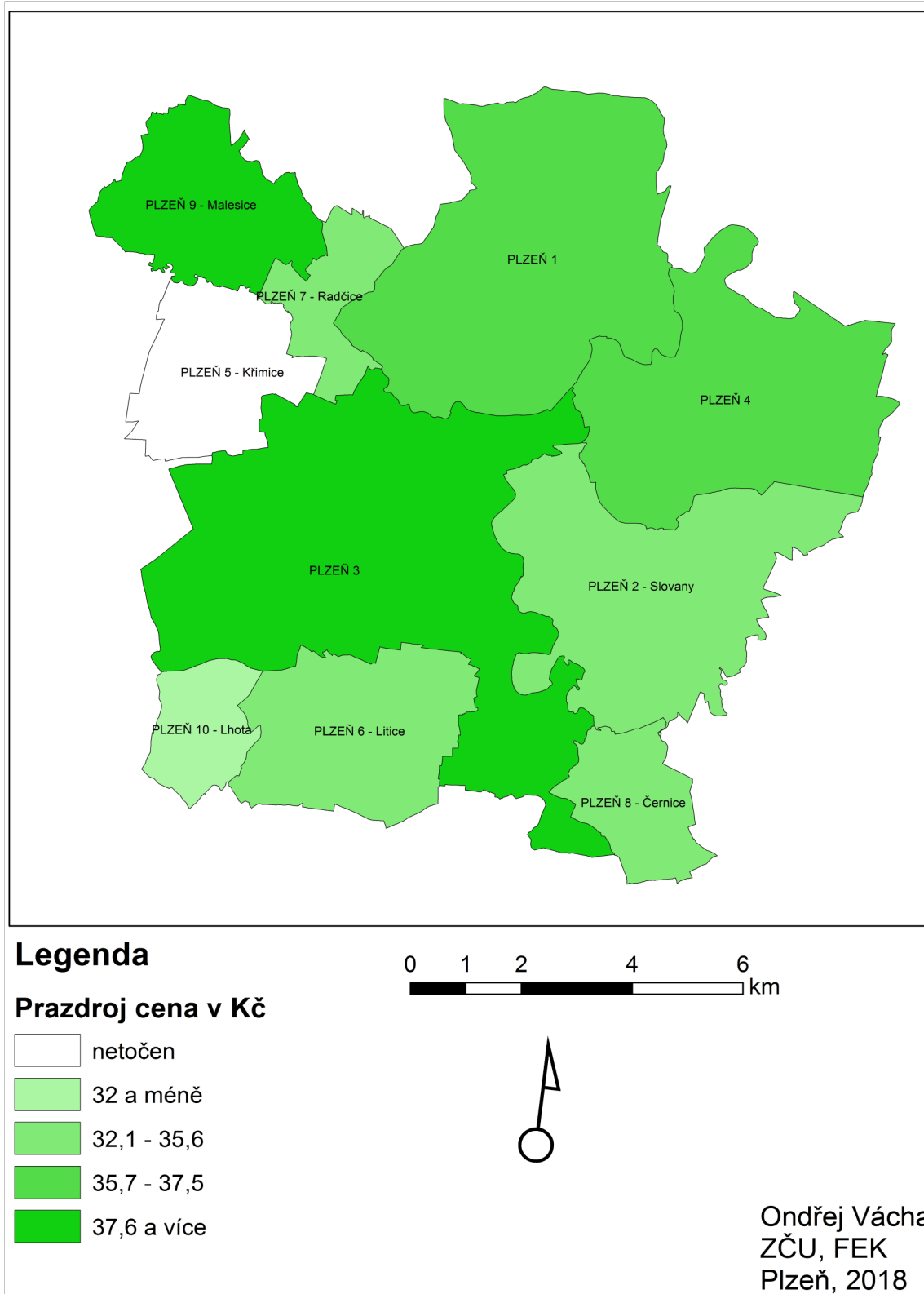
Ondřej Váchal
ZČU, FEK
Plzeň, 2018

Zdroj: Vlastní zpracování v prostředí programu ArcGis

Obrázek číslo 14 pomocí kartogramu znázorňuje pomocí odstínů fialové barvy cenové rozpětí Gambrinusu 10° v jednotlivých městských obvodech Plzně. Čím tmavší barva, tím je cena za tuto značku piva dražší. Konkrétně pak vždy průměr za městskou část. Celkový průměr ze zjištěných dat za všechny městské obvody má hodnotu 24,4 korun, kde bylo započteno celkem 145 provozoven, což je zhruba polovina ze všech sledovaných zařízení na území města Plzně.

Na první pohled je poznat díky tmavě modré barvě, že nejvyšší cena 26 a více korun za Gambrinus 10° zaplatí konzumenti na území Plzně 3, kde vychází průměrná cena na 26,3 korun což je o téměř dvě koruny nad celoměstským průměrem. Je důležité zmínit, že průměr byl počítán v 57 z celkových 145 zařízeních, které tuto značku nabízejí ve sledované lokalitě Plzeň 3. Jelikož je zde struktura restauračních zařízení pestrá a obsahuje téměř všechny typy provozoven, je zde široké cenové rozpětí, například v Tipsport Baru na Skvrňanech zaplatí pivaři pouhých 21 korun, ve Švejk Restaurantu v Riegrově ulici v centru města naopak 40 korun. Plzeň 3 je vybavena největším množstvím restauračních zařízení, proto je cenová hladina Gambrinusu 10° v širokém spektru 19 korun. Rozdíly jsou zřejmé v pivní kultuře, vzhledu restaurací, způsobu podání alkoholického nápoje a v neposlední řadě i kvalitě piva. Naopak průměry za čtyři okrajové části města Plzně se vztahují pouze k dvěma zařízením, kde je v nabídce zlatavý mok Gambrinus. Nejlevněji je pak Gambrinus k dostání v lokalitě Plzeň Lhota, kde v Hospodě Na Hřišti je cena 21 korun a v Hospůdce Na Návsi za 22 korun. Průměr se tedy pohybuje v tomto cenovém intervalu, což je o 3 koruny pod celoměstským průměrem.

Obr. č.15: Mapa cenové hladiny dvanáctistupňového piva Pilsner na území města Plzně



Zdroj: Vlastní zpracování v prostředí programu ArcGis

Oproti Gambrinusu 10°, který je k dispozici ve 145 zařízeních na území města Plzně, jeho slavnější kolega Pilsner Urquell 12° je rozšířen ve 180 podnicích. Z těch byl po terénním průzkumu vypočten celoměstský průměr, který má hodnotu 36,2 korun. Velkým překvapením pro mě bylo zjištění, že se nejchutnější české pivo netočí ve všech městských obvodech. Jelikož v Plzni Křimicích točenou „dvanáctku“ pivaři neochutnají, bylo bráno v potaz devět zbylých zařízení. V Plzni Malesicích vychází průměr na 41 korun, ale zde je pouze jedno zařízení, které Pilsner točí a tím je Malesický dvůr. Výrazně zelená barva značí vyšší cenu i v Plzni 3, kde je to logické, protože se jedná o největší území a především o centrální oblast krajské metropole. Nejlevnější „Plzeň“ si milovníci zlatavého moku v Plzni 3 dopřejí v Pizze Májovka, která ale funguje jako nonstop a spíše pivnice nižší kategorie, i proto se zde cena pohybuje na hranici 30 korun. Naopak 45 korun zaplatíte v hotelech U Zvonu, Continental, v Buffalo Burger Baru v Lokálu Pod Divadlem ale i plno dalších provozovnách, které se koncentrují především na náměstí nebo v jeho okolí, kde jsou pohostinská zařízení většinou na daleko lepší úrovni než ve vzdálenějších místech obvodu. Nejdražší Pilsner pak mají v nabídce v Zachs pubu či Clubu 21, kde je cena 48 korun. Levná je pak plzeňská „dvanáctka“ i v Plzni Lhotě, kde ji nabízí pouze Hospůdka Na Návsí a to za 32 korun. Často se za Pilsner platí 37 korun, když na této průměrné hodnotě se drží obvod Plzeň 1 a Plzeň 4, což je také poznat na kartogramu v obrázku číslo 15.

Cenové spektrum je tak od nejlevnějších 30kč po nejdražší 48kč znovu stejně jako u Gambrinusu 10° vysoce široké. Dáno je to jak rozdílným množstvím restauračních zařízení v jednotlivých lokalitách, tak jejich strukturou, která je rozlišná v jádrové oblasti města a v okrajových částech.

4.5 Zákony ovlivňující pohostinskou činnost

4.5.1 Elektronická evidence tržeb

Novinkou ze zákonného hlediska, která se dotýká i služeb pohostinství je elektronická evidence tržeb neboli často používaná zkratka EET. Ta v sobě skrývá označení pro elektronický systém, od něhož si stát jeho zavedením slibuje především lepší výběr daní, účinnější finanční správu a co největší omezení šedé ekonomiky, která v Česku kvete. Namísto plošného fungování systému se zavedl postupný režim EET pro jednotlivé skupiny podnikatelů, kteří realizují hotovostní prodeje, platby kartou, šeky, směnky nebo obdobnými platidly. Skupina podnikatelů, která nás s ohledem na cíle práce zajímá nejvíce, byla tímto nově zavedeným systémem zasáhnuta jako první. Od prvního 1. prosince 2016 jsou totiž e-tržby povinné pro poskytovatele pohostinských, stravovacích a ubytovacích služeb, což znamená samozřejmě i dopad na jednotlivá restaurační zařízení.

Nejnovější metodikou bylo upřesněno, že se týká pouze poplatníků, kteří poskytují hostům zázemí – např. stoly, židle apod. Tedy většina normálně fungujících a vypadajících restauračních zařízení. Systém se tedy ale nevztahuje a netýká stánkového prodeje. Princip e-tržeb spočívá v tom, že každá finanční transakce je prostřednictvím datové zprávy zaslána finanční správě, ta ji během okamžiku potvrdí unikátním číselným kódem, který se pak objeví na účtence zákazníka. Technické řešení pro EET je určeno pro jakýkoli elektronický přístroj, tedy nejenom pokladnu anebo pokladní systém, ale také pro počítače, tablety nebo chytré mobilní telefony. Záleží vždy na velikosti podniku a na volbě podnikatele. (eltržby, 2018)

A právě toto byl jeden z hlavních důvodů, proč zavřelo během roku 2017 plno venkovských a v určité míře i městských hospod. Jejich majitelé nechtěli investovat do nového vybavení a zároveň z principu chtěli bojovat za „svobodné podnikání“. Podle lednového (2018) vyjádření zástupců podnikatelských svazů během uplynulého roku zaniklo kolem 3000 hospod a restaurací. (Ekonomika idnes, 2018) V jedné z dílčích částí praktické části bylo pohlíženo na vliv EET na restaurační zařízení na území města Plzně, které bylo naším objektem zkoumání.

4.5.2 Protikuřácký zákon

Ani ne po půl roce od zavedení jednoho systému, sledující pod drobnohledem pohostinskou činnosti, se vláda rozhodla schválit dlouho projednávaný zákon o ochraně zdraví před škodlivými účinky návykových látek. Pro širší veřejnost spíše známý a pojmenovaný *protikuřácký zákon*. Ten zakazuje kouření v restauracích a barech, ale také v zařízeních pro kulturní akce nebo na zastávkách veřejné dopravy. Účinný je od 31. května roku 2017. Nahradil předchozí zákon o opatřeních k ochraně před škodami působenými tabákovými výrobky, alkoholem a jinými návykovými látkami a o změně souvisejících zákonů.

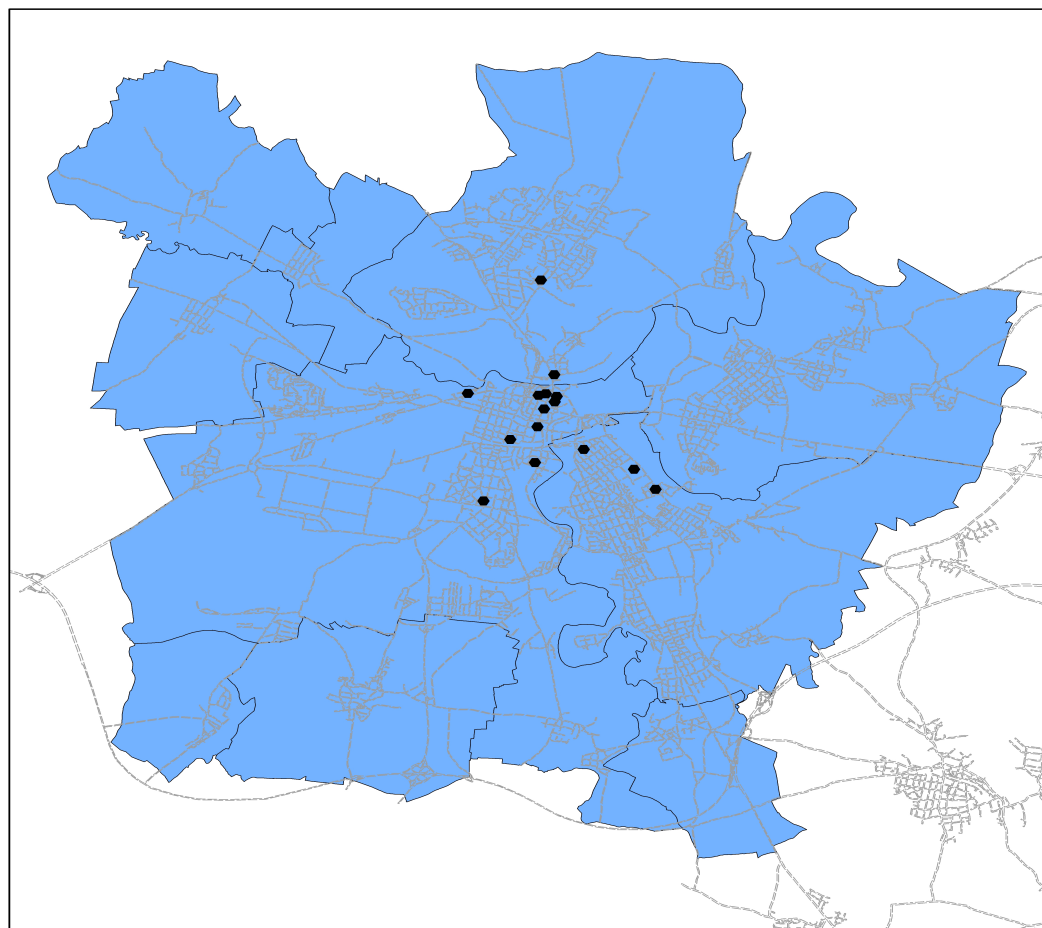
Pivovarníci tvrdí, že zavedení EET a protikuřáckého zákona ničí pivní kulturu a často se hovoří o jeho zmírnění. Kumulace regulatorních opatření jež dopadají na živnostníky v restauračním odvětví a promítají se i do výsledků českého pivovarnictví tak stojí za tím, že se z národa s tradiční hospodskou pivní kulturou stává Česká republika spíše zemí plechovkového piva, které meziročně vzrostlo o téměř 46 procent.

Při hodnocení analýzy výsledků z roku 2017 se výsledky jeví jasně. Výstav piva pro tuzemský trh se loni za první čtvrtletí snížil meziročně o 1,2 procenta, což na počátku roku 2018 sdělili zástupci Českého svazu pivovarů a sladoven. Zároveň Český svaz pivovarů a sladoven již dříve uvedl, že v září roku 2017 klesly prodeje piva v tuzemských restauracích a hospodách meziročně téměř o čtvrtinu, produkce pak o 16 procent. (Ekonomika idnes, 2018) Výsledky, které byly zaznamenány během vlastního zkoumání, budou zmíněny a popsány v praktické části.

Třetím cílem této práce bylo zhodnocení stavu vytočených litrů, či hektolitrů daného piva v jednotlivých městských částech za určitý měsíc, kdy mají restaurační zařízení největší výtoč či tržby. Vzhledem k nereprezentativním, mnohdy odhadovaným číslům, hodnotám a převážně neochotě majitelů či provozních jednotlivých zařízení, se tyto výsledky nedají analyzovat a zanést tak do mapového výstupu. I proto bylo v době, kdy probíhal terénní průzkum, sledován vliv regulatorních zákonů, které ovlivňují nebo mohou ovlivňovat současný provoz restaurací.

4.6 Zavřená restaurační zařízení vlivem regulačních zákonů

Obr. č.16: Zavřená restaurační zařízení na území města Plzně vlivem regulačních zákonů



Legenda

- Zavřené podniky
- Komunikační síť města Plzně
- Městské části

0 1,5 3 6 km



Ondřej Váchal
ZČU, FEK
Plzeň, 2018

Zdroj: Vlastní zpracování v prostředí programu ArcGis

Závěrečný mapový výstup znázorňuje zavřené restaurační zařízení na území města Plzně vlivem regulatorních zákonů. Jelikož sběr dat v terénu probíhal zhruba do listopadu roku 2017, k tomuto měsíci se dá považovat, že jsou data aktuální. To znamená, že z 269 sledovaných restauračních zařízení jich bylo k datu 1. listopadu 2017 zrušeno celkem 16. I v tomto ohledu má dominantní postavení městský obvod Plzeň 3. Tam svoji činnost ukončilo celkem 10 zařízení. Naopak někde jen zvýšili cenu piva, to třeba v A.C.W. Saloonu v Kollárově ulici, kde přišli kvůli protikuřáckému zákonu o několik desítek hostů a potřebovali udržet konstantní stav jejich příjmů a výdajů, proto na konci roku 2017 zvýšili cenu Pilsner Urquellu o 2 – 3 koruny. Co se týče typů zrušených provozoven, jedná se především o menší podniky jako třeba Klub Kapsa, Amorvino či Stará Sladovna. Řeč je zde o Plzni 3, kde v rámci prostoru se zánik restaurací netýká jedné lokality nebo čvrti, ale rozmístění zrušených podniků je napříč městským obvodem.

To v Plzni 1 z 50 sledovaných restauračních zařízení zanikla pouze dvě – Mexická restaurace La Carreta v ulici Na Roudné či Alkron v Lidické ulici. Kuřáky oblíbenou destinací byli i Restaurace Eden a U Honzíka v městském obvodu Plzeň 2. Ta jim je ale zhruba od poloviny roku 2017 zapovězena. Především kvůli EET a v menší míře i protikuřáckému zákonu zavřeli Hospodu U Kata v Lobežské ulici mezi fotbalovými stadiony, kam dřívě mířili štamgasté a fanoušci sportu. Kombinace malého podniku, konkurence blízkých restauračních zařízení větších rozměrů a lepší zázemí, kde ani protikuřácký zákon výrazně neovlivní tržby, je nejčastějším důvodem zániku “osvěžoven” typu například Hospoda U Kata.

Samozřejmě situace se vyvíjí a jelikož sběr dat probíhal v časovém intervalu, který končil v době, kdy EET bylo v platnosti rok a protikuřácký zákon necelý půl rok, nelze dosažené výsledky porovnávat s těmi, které budou k dispozici během roku 2018. Především proto, že během letních měsíců mohli kuřáci využívat zahrádky, předzahrádky a terasy, kde si cigaretu dopřávali, ale s příchodem zimních měsíců se dané okolnosti rázem mění. Každopádně určité trendy zavedení regulatorních nařízení ukázaly. Největší problémy mají restaurace na vesnicích a v malých obcích. Plzeňská restaurační zařízení zákony tolik neovlivnily, protože v mnohých již před zavedením protikuřáckého zákona měli vymezené nekuřácké prostory. Největší zásah se pak týká sportbarů, což potvrzuje například plzeňský Bar Rio, který zaznamenal úbytek až poloviny hostů. Bar Rio slouží jako bar a herna, kam lidé chodí hrát automaty a konzumovat pivo, cigarety k typu těchto podniků patří. Podle výzkumu Deníku.cz

se v okrese Plzeň – město, tedy v námi sledovaných zařízeních, změnilo počty hostů a tržeb takto: hostů 20 procent přibylo, 60 procent beze změny, 20 procent ubylo – tržby: 0 procent se zvýšilo, 50 procent beze změny, 50 procent se snížily (data k 10. říjnu 2017, Deník).

5. Závěr

Tato bakalářská práce se v úvodní části zabývala teorií, která přiblížila region a území, kde byl prováděn samotný terénní průzkum v restauračních zařízeních, ale také současné trendy v maloobchodu a službách či historii výroby piva v Plzni. Jednotlivé kapitoly byly v práci koncipovány tak, aby představily komplexní přehled o námi sledované problematice. Teoretická část tak postupně uvedla region, sledované území, současné trendy v maloobchodu a službách, které se dotýkají pohostinství, historii výroby piva v Plzni, vývoj pivovarnictví až k současnému vlivu pivovarů a minipivovarů na nabídku točeného piva ve sledovaném území a v neposlední řadě se zaměřila také na urbanistickou strukturu města Plzně, s čímž byly spojeny také lokalizační předpoklady prostorového rozmístění restauračních zařízení v závislosti na funkčním využití území.

Praktická část práce pak již reprodukovala konkrétní výsledky, které byly syntézou poznatků z teoretické části a zjištěnými daty při rozsáhlém terénním průzkumu.

Splnění cílů výzkumu

Na počátku práce byly vytyčeny tři hlavní cíle práce. Během výzkumu se z nich podařilo splnit dva – zhodnotit prostorové rozmístění restauračních zařízení na území města Plzně a zobrazit přehlednou mapu cenové hladiny dvou nejproduktivnějších a nejvíce točených piv (Gambrinus 10° a Pilsner Urquell 12°) napříč sledovaným územím. Bohužel nedošlo ke splnění třetího cíle, kterým bylo zhodnotit a porovnat stav vytočených litrů či hektolitrů daného piva v jednotlivých městských obvodech. Hlavním důvodem proč nebyl cíl splněn, byla neochota majitelů, provozovatelů či správců zařízení sdělit mi potřebné informace, které bych mohl zanalyzovat a následně interpretovat. Buď se jednalo pouze o data, která by byla odhadovaná nebo dotazovaní respondenti nechtěli o těchto informacích diskutovat především kvůli panující konkurenci v této oblasti pohostinských služeb. Proto místo třetího cíle je pozornost zaměřena na dílčí cíl, kterým byl vliv regulačních zákonů ovlivňující restaurační zařízení.

Zhodnocení výsledků výzkumu

Díky datům z celkových 273 restauračních zařízeních mohlo dojít ke komplexnímu přehledu jak prostorového rozmístění, tak mapě cenové hladiny Gambrinusu a Pilsner Urquellu na území města Plzně. Neméně důležitý byl pohled na vliv pivovarů a minipivovarů na území města, kdy některé se soustředí na lokální nabídku, ale jiní se svými produkty expandují z místa výroby také do ostatních městských obvodů. U pivovaru Plzeňský Prazdroj se o tak překvapivé zjištění nejednalo, ale určité strategie menších minipivovarů, které jsou v posledních letech na vzestupu, byly mnohdy zajímavé, když svoji nabídku rozprostřely po celém území města Plzně.

Mapové výstupy v praktické části popsaly prostorové rozmístění sledovaných zařízení v konkrétních lokalitách krajské metropole. Není překvapením, že jejich největší koncentrace byla zaznamenána v centru města či v jeho okolních ulicích městského obvodu Plzeň 3, kde se nacházela více jak polovina provozoven, které se v námi sledovaném území vyskytují. Zde byla nabídka točených piv nejpestřejší, protože se zde objevují podniky všech druhů od malých bister, klubů, pizzerií po hotelové restaurace či tradiční pivnice k Plzni patřící.

Řešeno bylo kromě prostorového rozmístění také funkční využití a územní studie v daných městských obvodech. V potaz byly brány i aktuální územní studie. Plzeň 1, který spadá pod městský sektor Severní Předměstí a je největším obytným komplexem města, nabízí dostatečné množství zařízení v konkrétních sídlištích, ale v blízkosti Karlovarské třídy, kde aktuální územní studie řešily její rozvoj, je provozoven nabízející točené pivo poskrovnu. Naopak Viničné terasy, kde je z hlediska funkčnosti podnět k dalšímu zástavbovému území, poskytují dostatek podniků s točeným pivem.

Další zjištěná data potvrzují, že v hustě obydlených zónách města, například Plzeň 2 – Slovany, kde je zhruba 40 restauračních zařízení, se vyskytuje několik druhů podniků, které lákají konzumenty k návštěvě. Co se týče konkrétní nabídky točeného piva, tak v městských obvodech Plzeň 1 a 2 se většina z podniků zaměřuje na točí pouze Gambrinus a Pilsner Urquell a nabídku zpestřuje dalším druhem piva v těchto lokalitách zhruba jen čtvrtina restaurátérů. Oproti tomuto trendu se staví nejdominantnější městský obvod Plzeň 3 z pohledu komplexní nabídky, kde k osvědčeným značkám přidávají alespoň jeden další druh v téměř polovině restauračních zařízení (ze 145). Oblast Plzeň Doubravka, která je zmíněná jako poslední z těch rozlehlejších lokalit na území města Plzně, z celkového počtu 22

restauračních zařízení poskytuje pestřejší nabídku hned v 11 případech. Tím se trendově přibližuje spíše k Plzni 3, což ale nejde brát v globálním měřítku, protože poměr počtu podniků v Plzni 3 a Plzni 4 je zhruba 7 ku 1.

Ze zjištěných dat vyplynul i fakt, že v menších městských obvodech Plzeň 5 – 10, kde se vyskytuje vždy po dvou provozovnách (kromě Plzně Černic – 4 restaurační zařízení), se s pestřejší nabídkou příliš nezatažují a například v Křimicích ani netočí Pilsner. Naopak v Plzni Černicích je v Pivovarském dvoře nabízen Purkmistr – tradiční a věhlasné pivo z Plzně – na úkor jiných značek. Ostatní městské obvody Plzeň Malesice, Litice, Radčicem které jsou okrajovými částmi města Plzně se soustředí na místní hosty a nepočítají s větším lákadlem pro konzumenty z centra města. Proto zde s ohledem na zjištěná data a pohled na konkrétní územní studie je zřejmé, že restaurační zařízení cílí především na osvědčené trendy a mohou počítat s přílivem hostů při realizaci projektů týkající se nové bytové zástavby či růstu a vzniku rodinných domů v těchto lokalitách.

Dalším stěžejním výsledkem této práce je mapa cenové hladiny Gambrinusu 10° a Pilsner Urquell 12° na území města Plzně. Ta vizuálně zobrazuje rozdíly cen za půllitr zlatavého moku napříč restauračními zařízeními v Plzni. Zde je potřeba hledět na počet restauračních zařízení, z kterých byl průměr cen za jednotlivé městské obvody počítán. Faktem je, že nejvíce korun konzumenti zaplatí za Gambrinus 10° i Pilsner Urquell 12° v jádrové oblasti města, konkrétně v městském obvodu Plzeň 3, kde se celkový průměr za Gambrinus vyšplhal na 26,3 korun a za Pilsner Urquell na 39,8 korun. Dáno je to tím, že zde do celkového výpočtu bylo zohledněno 145 restauračních zařízení, které mají rozdílnou strukturu jednotlivých podniků a také podle lokalizace cílí na odlišný typ návštěvníků. Dle zjištěných dat reprodukováných pomocí mapových kompozic si troufnu tvrdit, že lze na kartogramu zřetelně vidět určité rozdíly v cenové hladině jednotlivých značek piv. V Malesicích je třeba cena za půllitr Pilsneru 41 korun, ale v nabídce ho má pouze jedno lokální restaurační zařízení. Ve stejné lokalitě pak stojí Gambrinus 26 korun, který je dostupný v obou místních provozovnách. Poté již se pohybuje cena za půllitr Gambrinusu nejčastěji v rozmezí 24 – 25 korun, za půllitr Pilsneru pak 34 – 35 Kč. Tento fakt nelze ale brát obecně, protože každý městský obvod má svá specifika a rozdílnosti. Zarážející pro mě byl výsledek toho jak je rozšířen (nabízen) Gambrinus a Pilsner Urquell na území města Plzně. Z celkem sledovaných 273 zařízení se Gambrinus točí ve 145 zařízeních a Pilsner ve 180 podnicích, což mi přijde jako malý počet s ohledem na historii, tradici, produkci a další aspekty. Zároveň značí to, že

velký počet podniků v centru města se snaží svoji nabídku zpestřit odlišnými druhy piva či změnou jeho zpracování, jinou příchutí a bojovat tak s konkurencí například minipivovarů.

V době terénního průzkumu se naplno rozjely regulační zákony - EET a protikuřácký zákon, které do určité míry ovlivňují současné služby pohostinství a zároveň některé konkrétní restaurační zařízení. Výsledky tohoto dílčího cíle vhodně doplnily sledovanou problematiku, když poslední mapový výstup v této práci zobrazuje počet zrušených podniků, které ve velké míře zasáhly tyto zákony. Analýza dat stvrdila fakt, že nejvíce tyto zákony postihly městský obvod Plzeň 3, kde je boj mezi konkurenčními restauračními zařízeními nejzřetelnější. Zároveň je potřeba si uvědomit, že v říjnu roku 2017 (ukončen terénní průzkum) byl EET zákon v platnosti necelý rok a protikuřácký zákon necelý půlrok.

Obsáhlejší analýzu vlivu těchto nařízení by bylo možné udělat až v delším časovém úseku od jejich zavedení. I tak informace získané během výzkumu naznačily určitý vývoj a tendence, které mohou ovlivňovat současnou nabídku. I když to nebylo záměrem, tak výsledky a data mohou být použita jako vodítko, kam zajít v Plzni na pivo.

6. Seznamy

Seznam použité literatury

Tištěné zdroje

DVOŘÁK, J., 1975. Vývoj perspektivy a předpoklady pivovarnictví v Západočeském kraji. *In Zeměpis VIII. Sborník pedagogické fakulty v Plzni*: 69-91

SZCZYRBA, Z. 2005. *Maloobchod v ČR po roce 1989: vývoj a trendy se zaměřením na geografickou organizaci*. Olomouc: Univerzita Palackého. ISBN 80-244-1274-8. 90 pp.

TOUŠEK, V., KUNC J. a VYSTOUPIL J. 2008. *Ekonomická a sociální geografie*. Plzeň: Vydavatelství a nakladatelství Aleš Čeněk. ISBN 978-80-7380-114-4. 416 pp.

HASMAN, Jiří a kol. Geografie pivovarnictví: vývoj prostorového rozdělení českého pivního trhu po roce 1989. *Geografie*. Univerzita Karlova v Praze - Přírodovědecká fakulta, katedra sociální geografie a regionálního rozvoje. Praha, 121(3), str. 437 – 462.

MATERNA, K., HASMAN, J. 2015 *Český pivní atlas*. ISBN 978-80-86057-95-8. 129 pp.

SZCZYRBA, Z., 2007. Geografie obchodu – se zaměřením na současné trendy v maloobchodě. Olomouc: Univerzita Palackého. ISBN 80-244-1453-8.

MATUŠKOVÁ, A., NOVOTNÁ, M., 2007. ed. Geografie města Plzně. 3., přepracované vyd. Plzeň: Západočeská univerzita. ISBN 978 – 80 -7043- 558 – á.

Elektronické zdroje

Beerborec.cz [online]. 2017. [cit. 2017-02-08]. Dostupně z: <www.beerborec.cz>

Google mapy [online]. 2017. [cit. 2017-03-08]. Dostupně z: <www.google.maps.com>

Seznam mapy [online]. 2017. [cit. 2017-03-07]. Dostupně z: <www.mapy.cz>

Pivní deníček [online]. 2017. [cit. 2017-02-02]. Dostupně z: <pivnidenicek.cz>

České hospůdky [online]. 2017. [cit. 2017-02-02]. Dostupně z: <ceske-hospudky.cz>

Město Plzeň, Městské obvody [online]. 2018. [cit. 2018-01-03]. Dostupné z: <www.plzen.eu>

Historie pivovarů v Plzni [online]. 2018. [cit. 2018-01-03]. Dostupné z: <www.pivovary.info/view.php?cisloclanku=2008050018>

Historie Plzeňského Prazdroje [online]. 2018. [cit. 2018-04-03]. Dostupné: <www.pilsner-urquell.cz/cz/story-original/historie>

Změna majitelů Plzeňského Prazdroje [online]. 2017. [cit. 2017-06-03]. Dostupné: <www.domazlicky.denik.cz/podnikani/japonsky-gigant-asahi-prevezme-prazdroj-uz-31-brezna-20170320.html>

Trend nárůstu minipivovarů [online]. 2017. [cit. 2017-06-03]. Dostupné z:
<www.plzensky.denik.cz/zpravy_region/minipivovaru-stale-pribyva-na-plzensku-i-v-celem-cesku-20170327.html>

Elektronická evidence tržeb. [online]. 2018. [cit. 2018-06-02]. Dostupné z:
<www.eltrzby.cz/cz/od-kdy>

Ekonomika, idnes [online]. 2017. [cit. 2017-06-03]. Dostupné z:
<https://ekonomika.idnes.cz/spotreba-toceneho-piva-klesa-dim.html>

Ministerstvo zdravotnictví ČR [online]. 2018. [cit. 2018-05-04]. Dostupné z:
https://www.mzcr.cz/dokumenty/zakaz-koureni-na-plzensku-nemel-na-trzby-restauraci-aniruseni-nocniho-klidu-zad_14278_1.html

Funkční využití, lokální studie městských obvodů Plzeň [online]. 2018. [cit. 2018-29-03].
Dostupné z: <ukr.plzen.eu/rozvoj-mesta/>

Klasifikace ekonomických činností [online]. 2018. [cit. 2018-06-02]. Dostupné z:
<www.nace.cz>

SEZNAM TABULEK

Tabulka 1: Hospodářské výsledky závodu Plzeň v roce 1973

SEZNAM OBRÁZKŮ

Obrázek 1: Mapa městských obvodů Plzně

Obrázek 2: Prostorové rozložení pivovarů a minipivovarů na území města Plzně

Obrázek 3: Prostorové rozložení restauračních zařízení na území města Plzně

Obrázek 4: Prostorové rozložení restauračních zařízení na území městského obvodu Plzeň 1

Obrázek 5: Prostorové rozložení restauračních zařízení na území městského obvodu Plzeň 2

Obrázek 6: Prostorové rozložení restauračních zařízení na území městského obvodu Plzeň 3

Obrázek 7: Prostorové rozložení restauračních zařízení na území městského obvodu Plzeň 4

Obrázek 8: Prostorové rozložení restauračních zařízení na území městského obvodu Plzeň 5

Obrázek 9: Prostorové rozložení restauračních zařízení na území městského obvodu Plzeň 6

Obrázek 10: Prostorové rozložení restauračních zařízení na území městského obvodu Plzeň 7
Obrázek 11: Prostorové rozložení restauračních zařízení na území městského obvodu Plzeň 8
Obrázek 12: Prostorové rozložení restauračních zařízení na území městského obvodu Plzeň 9
Obrázek 13: Prostorové rozložení restauračních zařízení na území městského obvodu Plzeň 10
Obrázek 14: Mapa cenové hladiny desetistupňového piva Gambrinus na území města Plzně
Obrázek 15: Mapa cenové hladiny dvanáctistupňového piva Pilsner na území města Plzně
Obrázek 16: Zavřené restaurační vlivem regulačních zákonů na území města Plzně

SEZNAM PŘÍLOH

Příloha A – Restaurální zařízení na území městského obvodu Plzeň 1 (nabídka, ceny piv)
Příloha B - Restaurální zařízení na území městského obvodu Plzeň 2
Příloha C – Restaurální zařízení na území městského obvodu Plzeň 3
Příloha D - Restaurální zařízení na území městského obvodu Plzeň 4
Příloha E - Restaurální zařízení na území městského obvodu Plzeň 5
Příloha F - Restaurální zařízení na území městského obvodu Plzeň 6
Příloha G - Restaurální zařízení na území městského obvodu Plzeň 7
Příloha H - Restaurální zařízení na území městského obvodu Plzeň 8
Příloha I - Restaurální zařízení na území městského obvodu Plzeň 9
Příloha J - Restaurální zařízení na území městského obvodu Plzeň 10

Příloha A: Restaurační zařízení na území městského obvodu Plzeň 1

Restaurační zařízení	Gambrinus 10°(kč)	Pilsner Urquell 12°(kč)	Jiná piva
Akropolis	-	33	-
Restaurace Everest	-	38	-
Pivní bar u sv. Rocha	-	-	Klášter, Lobkowicz, Démon, Rychtář
Bzenecká vinárna	-	35	Radegast Birell, Gambrinus Excelent
Saloon Roudná	-	38	-
Bumerang (music club)	25	37	-
Herna Bar Na Rudné	25	30	-
Hotel u Pramenů	29	42	-
Černá ovce	-	-	Lenoch, Raven, Zhůřák, Chříč, Joe Garage
VŠ klub UCHO	-	37	Gambrinus 11°,
Restaurace Ve Vilách	-	-	Stella, Bernard, Pilsner (0,4l - 45kč)
ZOO Kiboko	28	-	-
Restaurace Lůftnerka	30	39	Radegast Birell
ZOO Sibiřský srub	30	35	Radegat Birell
Cukrárna U Večernička	30	35	-
Pizza Rum Bar Paris	-	40	-
Pivovar Raven Club	-	-	Raven 11° Crafty Lager, Raven 15° Orange Infused IPA, Raven 13° Hells bells IPA, Raven 18° McGillavry Scotch Ale, Raven 13° Sydney, Raven 14° Jet Black IPA,
Sport Bar Herna	23	-	-
Pivní bar	-	37	-
Pizzeria SP Memory	-	34	-
Pivnice Impuls	26	-	-
Pizza – doma	28	45	Gambrinus 11°
U Řezníka	31	41	Gambrinus nefiltr, excelent
Hokejová pivnice	20	-	-
Pizzeria Pronto	31	35	-
U Rytíře Lochoty	28	39	-
U Beranů	-	38	-
Plzeňka	22	29	-
Hospůdka Zdeňka	26	34	-

Balaton	23	-	-
Bolevecká pizzerie	-	32	-
Hadí vrána	-	-	Sezónní speciály
Starobolevecká hospůdka	22	40	-
Hospůdka Kocábka	22	39	-
Hostinec U Myšáka	24	-	Holba 12°
U Prcka	-	-	Gambrinus 12°
Sokolovna Bolevec	32	44	Gambrinus nefiltr, Kozel
Sokolovna Centrum	29	40	-
Jestrdej	22		Ježek 16°
Club Bonver – Hakuna Matata	23	-	-
Kamenný rybník	25	40	-
Bistro Tachovská	23	33	-
Na Prokopávce	22		-
Point	30	42	-
Bolevák	25	35	-
U Boleváku	24	34	-
Občerstvení Na Rampě	25	-	-
Pivnice U Feřtů	25	37	-
Alkron	-	-	Uzavřeno vlivem EET
La Carreta	-	-	Uzavřeno vlivem EET

Příloha B: Restaurační zařízení na území městského obvodu Plzeň 2

Restaurační zařízení	Gambrinus 10°(kč)	Pilsner Urquell 12°(kč)	Jiná piva
U Králů	25	38	-
Saint Tropez	-	31	Gambrinus Excelent
Baštirna Slovanka	26	37	Gambrinus Excelent
Bowling U Papírny	26	36	-
Pizzeria a Restaurant	24	39	-
U Chřestýše	25	35	-
Pivnice JAS	25	36	Gambrinus Excelent, Nefiltr, Radegast 12°
Fotbal Club Pěčko	26	36	-
Pivnice Sladovnická	25	35	Gambrinus 11°
Na Desítce	23	31	-
Livingstone	21	33	-
Na Libušíně	22	33	Kozel 11°
Primavera Hotel a Congress Centre	-	42	Kozel tmavý, Gambrinus nepaster(0,3l)
Restaurace U Motlíků	26	-	-
Hostinec Pod Kopcem	25	36	-
Hemingway	-	-	Purkmistr 12°
Občerstvení TJ Božkov	20	30	-
Sport Bar Astra	22	-	-
Host'n'Host	25	34	-
Papírna Plzeň	-	43	Gambrinus Excelent
C.K. Kantýna MMX Plzeň	25	-	-
Kart arena	30	40	Birell nealko
Bufet Jalta	-	31	Gambrinus nefiltr 12°
Hostinec Sokolovna Koterov	23	33	-
Pannini	22	30	-
Monty club bar	20	29	Gambrinus 11°
Ořechovka	-	35	-
Pizzeria Cortina	-	36	-
Plovárna Hradiště Plzeň	26	36	-

Restaurace Zahradní	24		-
Restaurace Éčko	25	34	Gambrinus Excelent, Radegast Birell
Chválenda Restaurace Slovany	24	35	-
Restaurace Ve Dvoře	-	-	Břežňák, Krušovice, Mušketýr
KD Šeríkovka	35	45	Radegast 10°
U Bílého koníčka	25	35	-
Bar U Dejva	25	33	Paulaner 12°
Pivnice U Kostečků	22	30	Holba, Šerák
U Majáku	-	40	Radegast Birell, Master
Hospůdka U Pechtů	23	35	Gambrinus Excelent
Restaurace Klášterní	29	41	Rohozec 11°
Restaurace Eden	-	-	Uzavřeno vlivem EET
U Honzíka	-	-	Uzavřeno vlivem EET

Příloha C: Restaurační zařízení na území městského obvodu Plzeň 3

Restaurační zařízení	Gambrinus 10° (kč)	Pilsner Urquell 12° (kč)	Jiná piva
Artemis Greek Restaurant	-	-	Staropramen ležák, ochucený, nefiltr
Kalikovský mlýn	-	39	Staropramen 10, 12 nefiltr, nealko, Stella Artois
Hostinec Na Potravinách	26	-	-
Pivnice Apollo	22	-	-
Penzion Ave Maria	-	40	-
Buena Vista Club	-	46	Gambrinus nepaster 12°
Atlantic Pizzeria Massimo	-		Stella Artois 12°
A.C.W. Saloon	28	38	Gambrinus nefiltr, Břežňák, Krušovice
Parlament club	-	38	Kozel 11°
Klub OKO	24	39	Holba 11°, Svijany 11°
Alfa Restaurant	28	40	Gambrinus Excelent
Amigos Cocktail a Music Bar	-	40	-
Casa de Locos	26	37	Svijany 11°, Bakalář 11°
Finish sport bar	22	-	-
Ganesh	29	40	-
Excelent Urban Pub Comix	-	45	Gambrinus Excelent 11,

			Nefiltr, Birell nealko
Jameson rock club	-	45	Gambrinus 11°, Kozel 11°, Master 13°
Aijská restaurace Zlatý drak	-	42	
Řemeslnická beseda	-	42	Bizon, Bernard, Lobkowicz, Master
Formanka	23	32	Gambrinus Excelent, Radegast 11°
Plzeňská Formanka	28	45	Gambrinus Excelent, Kozel černý, Master 13°, Radegast 12°
Masala Ghar Centrum	-	45	Radegast Birell
Francis		-	IPA, speciály
Hotel Central	-	43	Gambrinus 11°, Radegast Birell
Hospůdka Na Růžku	24	35	Kozel 11°
Infinity Shisha Cafe a Bar	-	-	Heineken 12°
Švejk restaurant - TIVOLI	-	42	Kozel černý, Radegast Birell, řezané pivo
Club Alcatraz	-	38	Svijany 11°, 13°
Jekyll Hyde	27	38	Gambrinus 11°
Klub Kapsa	-		Uzavřeno vlivem EET
Lucky club	29	37	-
Pizza Májovka	21	30	Gambrinus 12° nefiltr
Pivnice Belvedére	29	39	Gambrinus 12° nefiltr
Pivovárečná restaurace U Bizona	-	-	Speciály Karolína Světlá 13°, Klíšťák 13°, Bizon 10°, Kameník 11°, Aparát 14°, Hrobník 15°
Vinárna U Slunce	-	-	Svijany 12°, 13°
Restaurace Za Oponou	-	43	Bernard
Hospůdka V Sadech	25	40	Gambrinus 11°
Café Bar Montana	-	-	Žatec 11°, Sedmý schod 13°, 14°
Zach's pub	-	48	Gambrinus nefiltr 12°, Koutská 10°, 12°, Guinness
Restaurant Wallis	29	39	Gambrinus nefiltr 12°
Dům kultury Peklo	-	40	-

In Café	-	35	-
Café la Rose	-	-	Stella Artois
Nový Peking	30	35	-
El Cid Corso	-	45	-
Měšťanská Beseda	-	38	-
VŠ Klub Bastila	25	-	Rychtář 11°
U Ševců	27	40	Gambrinus nefiltr 12°
Bayer		32	Černá Hora 11°
Divadlo Pod Lampou	29	39	Svijany 11°
Hotel Morrison	-	-	Svijany 11°
VŠ Klub Pivoňka	-	42	Rychtář 11°, Gambrinus Excelent
Delish	-	42	-
Pizzeria Riegrovka	-	-	Pilsner (0,4l), Radegast Birell
U Starého psa	-	35	Gambrinus Excelent, speciály
Švejk Restaurant – U Pětatřicátníků	40	42	Kozel tmavý, Radegast Birell, řezané pivo
Restaurace Žumbera	-	39	Gambrinus 12° nefiltr, Master 10°
Anděl	-		Bernard ležák (0,4l)
Restaurace a Vinárna Jadran	-	34	Gambrinus 12, Budvar Pardál 11°
Sedmý nebe Morávka	-	45	Gambrinus Excelent, 12° nepaster, nefiltr, Kozel tmavý, řezané pivo
Lokál Pod Divadlem	-	45	Kozel nefiltr, Birell nealko
U Herolda	-	-	Bakalář 11°, Herold 12°
Cuba Liberta	-	39	Svijany 11° nefiltr
Café bar Alcapone	24	32	-
Club 21	32	48	-
Bílej Medvěd		39	Svijany 11°, Guinness 12°
Pivnice 20	31	42	Gambrinus 12° nefiltr, Kozel tmavý, Birell, řezané pivo
U Malické brány	-	44	Gambrinus nefiltr, Birell světlý, Master 18, řezané pivo
Pivotečka	-	-	Speciály

Pizzeria Paganini	-	42	Gambrinus Excelent
Restaurace Slavia	23	34	Gambrinus nepaster 10°, Žatec 12° Kvasničák
Studentský klub Studna	26	-	Kozel 11°, sezónně speciály, Pilsner
Golden fish restaurant a lobby bar	-	-	Pilsner jen do 0,3l
Bufallo Burger Bar	-	45	SKY APA 0, Birell do 0,3l
Dominik jazz rock café	32	42	-
Café bar Pecka	-	38	-
Alibi café music bar	-	35	-
Tipsport Skvrňany	21	-	Gambrinus Excelent
Bar Chaloupka		34	Svijany 11°
Hockey Club	27	-	Gambrinus 11°
Pivnice U Šenku	-	39	Gambrinus 12°
Jazz rock café	30	45	-
Mazaný králíček	-	38	-
Angus Grill Restaurant Kajetánka	-	45	-
Courtyard by Marriot	-	40	-
Rock'n'wall	26	34	-
U Kance	-	-	Speciály, Koutská 10°, Bubák 11°, Houwárek Chudenice
Hotel U Zvonu	-	45	-
Aberdeen Angus steak house	-	45	-
The PUB (Pilsner Unique Bar)	-	45	Radler, Gambrinus ležák 12°
Club Pariz	-	-	Gambrinus Excelent
Restaurace Terno	-	38	Gambrinus Excelent, Pilsner nefiltr
Restaurace Na Spilce	40	44	Kozel černý
Klub malých pivovarů			Speciály střídající
U Dipoldů	25	34	-
Plzeňský trpaslík	29	41	Rohozecký Skalák 11°
Restaurace Skrétovka	23	-	-

Hospůdka V Bendovce	25	35	Kozel 11°, Zubr 10°, Maestro 10°
Baštírna U Kaplíře	24	-	--
Vinárna U Kaštanu	-	-	Budvar 12°
Restaurace Zajíc na pivu	26	39	Gambrinus nefiltr, Birell
Club JAM	24	36	Gambrinus excelent
Nekonečný šum	25	35	Gambrinus 11°, Stella Artois
Café Pizzerie U Veselých	30	40	-
Hospůdka U Jána	24	35	Svijany 11°, Rohozec 11°
Bowling Baarovka	24	36	Gambrinus nefiltr, Kozel černý
Hotel Continental	-	45	-
Restaurant 12	-	44	Gambrinus 12°
Goethe s Mefisto	25	35	
Sport bar Alice	-	-	Staropramen 10, 11°, nefiltr 12°
Del Capo	23	-	-
Archa Cocktail music club	-	42	-
Šenk Na Parkánu	-	44	Pilsner nefiltr, Radegast Birell
Home Monitoring Arena	35	45	Radegast Birell
Kavárna Depo 2015	-	41	Speciály Raven, Žatec, Zhůřák
Gondola		45	Purkmistr 12° (0,4l)
Restaurace U Krátkých	24		-
CAN, Rychlé občerstvení	23	35	-
Pivovar a restaurace U Pašáka	-	-	Pašák světlý, speciál tmavý
Minipivovar Radobyčice	-	-	speciály
Pivnice a Restaurant Flora	-	45	Gambrinus nefiltr, excelent 11°, řezané pivo
Work a Sushi		33	-
Restaurace Na Karlově	23	43	-
Bistro Škodaland	28	-	-
Ristorante San Marino		36	Staropramen 11°
Sacramento	24		Bakalář
Pohostinství TJ Slavoj Masna Plzeň	24	39	Mušketýr 11°
Restaurace Sokolovna	23	33	-

Sport Bar Čechovka	25	-	Gambrinus excelent
V Plachovce	22	32	Chodovar 11°, 12°
Stará Sladovna	-	-	Uzavřeno vlivem EET
Bistro Vero	-	-	Pouze sezonně
Jabloň	-	-	Uzavřeno vlivem EET
U Bílého Lva	-	-	Uzavřeno vlivem EET
Na Čepu	-	-	Uzavřeno vlivem EET
Amorvino	-	-	Uzavřeno vlivem EET
Artamo	-	-	Dočasně uzavřeno
Americké centrum	-	-	Uzavřeno vlivem EET
Indians	-	-	Uzavřeno vlivem EET
Amfora	-	-	Uzavřeno vlivem EET
Watt music club	-	-	Uzavřeno

Příloha D: Restaurační zařízení na území městského obvodu Plzeň 4

Restaurační zařízení	Gambrinus 10°(kč)	Pilsner Urquell 12°(kč)	Jiná piva
Pivnice Tunel	-	37	Gambrinus nefiltr
Pivnice Holba U Pietasu	-	-	Speciály Zubr, Holba, Gustav, Šerák
Bowling Lucerna	27	36	Gambrinus nefiltr
Saloon Doubravka	26	40	Gambrinus nefiltr, Svijany 11° Máz
Penzion Žlutý Dům	-	-	Bernard 10°,11° a 12°
Hrádecký Dvůr	25	-	--
Modrá restaurace	-	-	Zámecký Máz 11°
Krijcos	25	-	-
Pizzeria a vinotéka u gymnázia	-	39	-
Piccolo café bar	25	-	Staropramen 10°, Granát 12°
Sport bar Astra	26	36	
Kozlovna Doubravka		42	Kozel nefiltr, černý, 11°
Restaurace U Havránka	26	38	Gambrinus nefiltr 11°
Restaurace U Kostků	23	38	Gambrinus Excelent, Rychtář

Club Skleník	25	34	Gambrinus Excelent
Hospůdka U Pechtů	23	32	Gambrinus Excelent
V Podlesí	25	40	Birell, Uctívaný Velbloud 12 nefiltr
Hospoda U Sudy	-	-	Kout 10°, Kout 14°
Lobzík	-	-	Rychtář10°,Rychtář 12°
Restaurace Sokolovna	24	34	-
U Patizona	22	-	Kozel černý
Hospoda U Kata	-	-	Uzavřen

Příloha E: Restaurační zařízení na území městského obvodu Plzeň 5

Restaurační zařízení	Gambrinus 10°(kč)	Pilsner Urquell 12°(kč)	Jiná piva
U Vadlejšů	24	-	-
Restaurace U Mže	25	-	Gambrinus Excelent

Příloha F: Restaurační zařízení na území městského obvodu Plzeň 6

Restaurační zařízení	Gambrinus 10°(kč)	Pilsner Urquell 12°(kč)	Jiná piva
Lidový dům Litice	23	-	Gambrinus Excelent
Sportbar Brooklyn	24	34	Gambrinus Excelent

Příloha G: Restaurační zařízení na území městského obvodu Plzeň 7

Restaurační zařízení	Gambrinus 10°(kč)	Pilsner Urquell 12°(kč)	Jiná piva
Restaurace Radčický dvůr	22	35	Holba 11° a 12° Šerák
Bar U Růžičků	22	33	-

Příloha H: Restaurační zařízení na území městského obvodu Plzeň 8

Restaurační zařízení	Gambrinus 10°(kč)	Pilsner Urquell 12°(kč)	Jiná piva
KD Černice	25	32	-
Osvěžovna U Kobližka	25	40	-
Pension U Matasů	25	35	Gambrinus nefiltr
Pivovarský dvůr Plzeň	-	-	Purkmistr 12°

Příloha I: Restaurační zařízení na území městského obvodu Plzeň 9

Restaurační zařízení	Gambrinus 10°(kč)	Pilsner Urquell 12°(kč)	Jiná piva
Malesický dvůr	28	41	-
Hospoda Pod Farou	24	-	-

Příloha J: Restaurační zařízení na území městského obvodu Plzeň 10

Restaurační zařízení	Gambrinus 10°(kč)	Pilsner Urquell 12°(kč)	Jiná piva
Hospoda Na hřišti	21	-	Gambrinus Excelent, Svijany 11°, 13°
Hospůdka Na Návsi	22	32	-

Abstrakt

VÁCHAL, Ondřej. *Geografie piva. Zhodnocení prostorového rozložení restauračních zařízení v Plzni dle nabídky točeného piva*. Plzeň, 2018. 80 s. Bakalářská práce. Západočeská univerzita v Plzni. Fakulta ekonomická.

Klíčová slova: pivo, prostor, restaurační zařízení, Plzeň

Tato bakalářská práce se zabývá prostorovým rozložením restauračních zařízení v Plzni dle nabídky točeného piva. První část práce je věnována teoretickému základu týkající se jak současných trendů ve službách a maloobchodu, tak historií výroby piva v Plzni a vývojem největších lokálních pivovarů Gambrinusem a Pilsnerem Urquellem. Nedílnou součástí práce je i kapitola přibližující lokalizační předpoklady jednotlivých městských částí v závislosti na funkčním využití území. V části, která se věnuje již konkrétním výsledkům, je vyjádřena především lokalizace restauračních zařízení v jednotlivých městských obvodech na území Plzně a cenová hladina desetistupňového piva Gambrinus a dvanáctistupňového Pilsner Urquellu. Zmíněn bude i vliv současných regulatorních zákonů – elektronické evidence tržeb a protikuřáckého zákona, které se mohou promítnout ve struktuře současné nabídky.

Abstract

VÁCHAL, Ondřej. *Geography of beer - Evaluation of the location of the restaurant facilities in Pilsen according to offers of draught beer*. Plzeň, 2018. 80 s. Bachelor Thesis. University of West Bohemia. Faculty of Economics.

Keywords: beer, space, restaurant facilities, Pilsen

This bachelor's thesis looks into evaluation of the location of restaurant's facilities in Pilsen according to offers of draught beer. The first part of the thesis is devoted to theoretical base concerning current trends in services and retails trades as well as to history of beer's production in Pilsen. It also pursues a development of the biggest local breweries such as Gambrinus or Pilsner Urquell. Integral part of the thesis is chapter approaching localization's precondition of individual parts of the city depending on functional use of territory. The next part already deals with concrete's results which primarily expresses localization of restaurant's facilities in individual districts on the territory of city Pilsen and this part also applies for price level of ten degree's beer such as Gambrinus and twelve degree's beer such as Pilsner Urquell. Current influence of regulation laws will also be mentioned – sales electronic records and anti-smoking law which can appear in structure of current offer.