

Hospodští kouzlí. Půllitr už není půllitr

400 Kč.

Tolik vydělá restaurace na běžném sudu při snížení čepovaného piva na 0,47 l.



Foto: Shutterstock

Veronika Bělohávková
redaktorka MF DNES



Pivní kultura je v Česku zakořeněná po staletí tak jako čepování do půllitru nebo třetinky. V poslední době ovšem hosté v nápojových listcích čím dál častěji narážejí na menší míry, na než jsou zvyklí. Provozovatelé údaj o množství piva záměrně upravují, aby se uchránili před zarputilostí úřadů, které za podmírky udělují pokuty. Podle nich není možné načepovat hladinku přesně na rysku.

Čepovaná piva v menších mírách, tedy 0,47 litru, začala před více než deseti lety čepovat pražská hospůdka U Pinkasů, která je vyhledávaným místem turistů. A postupně se k nim přidaly další známé pražské podniky. V poslední době se ovšem s uváděnými mírami menšími než půl litru nebo třetinka hosté setkávají stále častěji po celém Česku.

„Uvádíme skutečnou minimální míru, nikoho v omyl neuvádíme, tolik ve stručnosti,“ ohradil se na dotaz František Novotný, manažer restaurace U Pinkasů.

Hostům se to nelíbí

Důvodem může být také fakt, že hospodští vědí, kolik přesně piva jsou schopni garantovat v nápoji, a proto uvádějí tyto míry. „Čepujeme hladinku míru, ale vzhledem k tomu těžko odhadnete, jak pivo dojde. Proto deklarovaná tolerance je běžná všude v plzeňských restauracích,“ odepsala na dotaz bohumín-

ská restaurace Radkovna Grill & Beer Restaurant.

Podle ekonoma Tomáše Maiera z ČZU ovšem uvedené míry 0,47 či 0,27 litru spíš hosta rozladí. „Navíc česká pivní kultura si žádá o zápis na seznam UNESCO, tak i proto je smutné, že se tohle s 0,47 litru děje, zvláště pak třeba U Pinkasů, což je nepochybně nejznámější pražská hospoda s čepovanou plzní,“ říká Maier s tím, že při ceně půllitru piva za 67 korun při snížení míry na 0,47 l číšník na jedné sklenici „vydělá“ už čtyři koruny. Na běžném sudu pak korun čtyři sta, zamýšlí se ekonom.

Některé podniky jdou s čepovanými mírami ovšem ještě dál a hostovi servírují pivo o objemu 0,4 litru. „Mnohem více mi vadí, že některé hospody servírují pivo o objemu 0,4 l a často se sklenice tváří jako půllitrové. To je o 20 procent piva méně než běžná míra. Pokud čtyři deci stojí 67 korun, pak běžný půllitr je za 84 korun,“ čílí se Maier.

Největší český pivovar Plzeňský Prazdroj, jenž restaurace a hospody nevlastní, doporučuje míry čepovaného piva 0,5 l pro „velké“ a 0,3 l pro pivo „malé“.

„Pro kvalitu českého piva, které je servírované s hustou, krémovou pěnou, je zásadní, aby bylo správně načepované. Ideálně do čisté, mokré a studené sklenice a na jeden záta. Pak je pěna plná piva a pivo by mělo tzv. dojít na rysku,“ doplňuje tiskový mluvčí Plzeňského Prazdroje Zdeněk Kovář.

Pivovary do provozů obvykle dodávají sklo s měrnou jednotkou

0,3, 0,4 a 0,5 litru, ale v zásadě platí, že provozovatel určuje jak cenu, tak i objem čepovaného piva. „To, co uvede v nabídce, je následně také povinný hostovi dodat. Na kontroly správné míry a ochranu konzumentů pak dohlíží Česká obchodní inspekce, která také řeší případné podněty či stížnosti ze strany veřejnosti,“ doplňuje Marek Hrdlička, obchodní sládek společnosti Pivovary Staropramen.

Menší míry začala před více než deseti lety čepovat pražská hospůdka U Pinkasů.

Hrozí vysoké pokuty

Dalším důvodem, proč hospodští čím dál častěji uvádějí menší míry než půl litru či třetinka, jsou kontrolory z České obchodní inspekce. Podle předsedy Asociace malých a středních podniků a živnostníků Luboše Kastnera se hospodští vyvarují drakonických pokut, které jim inspektoři udělují za podmíru.

„Byly případy, kdy chyby v rozmezí mililitrů ústily do tisícových pokut. A to podnikatelé ani zaměstnanci nemají v rámci svého už tak těžkého podnikání zapotřebí,“ vyjádřil se Kastner, který ve své restau-

raci Červený Jelen také uvádí míry čepované plzně 0,48 a 0,28 litru.

„Při dnešním čepování piva na jeden záta se může stát, že pivo trochu víc zapění a nedojde přesně na rysku. Proto uvádím míru takovou, jakou tam mám, a vyvaruji se pokuty, pokud by to pivo bylo lehce pod cejch,“ brání se Radim Dvořáček, majitel Restaurantu Stará kuželna v Ostravě.

Mluví Česká obchodní inspekce František Kotrba se proti tvrzení některých výčepních ovšem důrazně ohrazuje. Podle něj kontrolory mnohdy nelpí na milimetru, ale pokud v nápojovém lístku provozovatel udává obsah prodávajícího nápoje, je povinen disponovat úředně ověřeným měřidlem, kterým by bylo možné ověřit shodu skutečného množství nápoje s mírou.

„Takže rozlévané nápoje není prodávající povinen podávat jen v certifikovaných nádobách, ale podle toho, jaké míry rozlévaných nápojů prodávající nabízí, by k nim měl mít kvůli ověření poctivosti prodeje certifikované sklo umožňující celkové ověření nabízeného objemu,“ doplnil Kotrba s tím, že za porušení zmíněných ustanovení lze uložit pokutu do výše pěti milionů korun.

„Pokud tedy podnik v nápojovém lístku uvádí, že čepované pivo má obsah určitý objem, musí mít k dispozici také ověřené měřidlo na 0,47 litru,“ doplnil Kotrba s tím, že kontrolní činnosti inspekce provádí hlavně na základě podnětů spotřebitelů, navíc pokuty se pohybují v řádech stovek či tisíců korun.

Žel

Ro

O l

Čes

ního

onů

o 2,5

zájm

zistá

ných

prece

ním

onu

Ma

Do

W

Na k

Čes

řetě

ně s

na s

nabí

nost

Mez

proce

sobí

Ana

Zb

po

Od z

bylo

bank

sedn

obd

dán

mez

Nejv

souč

hlás

nejn

Let

Oo

us

Am

dosá

ry, v

ním

měs

čtyř

ry p

mél