



Svijanoviny



Tak máme za sebou pro jednu opět krásnou zimu. Nešetřila mrazem a sněhem, takže potěšila nejen nás, ale i všechny fanoušky zimních sportů, tedy i naše sportovní partnery. Na Jižerské padesátce se nemuselo zas až

tak moc dosněžovat a tým zaměstnanců pivovaru se i díky tomu umístil na hezkém 54. místě. Radost zima určitě udělala také skikrosarce Dianě Cholenkové, kterou podporujeme v její skvělé závodní kariéře a které jsme drželi palce na olympiádě v Miláně. Kromě toho se parádně vydařila i plesová sezóna, takže jsme si skvěle užili svijanské plesy v Liberci a Pěncině. A v neposlední řadě nám jindy spíše jen trpěné roční období zpříjemnila žeň medailí pro svijanská piva v degustační soutěži Česká pivní vize.

Ale i tak už samozřejmě vyhlížíme jaro, kdy – co si budeme povídat – pivo chutná přece jenom víc. Jako každým rokem ohlásí nástup jara nejen návrat slunce nad znovuotevřené zahrádky, ale i velikonoční várka svijanského Svátku. Ten přijde vhod třeba po celodenní práci na chmelnicích, kde už zakládáme na novou úrodu zeleného zlata.

Na jarní výlety jsou do batohu jako stvořené nové „plechovkové“ limonády Svijanela. Zatím jich vyrábíme šest druhů, ale jen co se shodneme na sedmé příchuti, bude následovat další.

Dobrou náladu nám nepokazí ani to, že nás během jara čeká další zatěžkávací zkouška v podobě zkušební fáze nově rozšířené varny. Naopak, na moderní přístavbu už se moc těšíme, protože usnadní náročnou práci její obsluze, která už nebude muset v pivovaru trávit pracovní víkendy. Kromě toho si také uvolníme ruce, abychom do budoucna mohli provádět potřebnou průběžnou údržbu varných zařízení bez odstávek.

Doufejme, že rok 2026 bude prost katastrof, sucha a záplav, abychom si jej na jeho konci mohli pochválit stejně jako uplynulou zimu. Přeji vám nejen nádherné jaro a příjemné velikonoční svátky, ale co nejlepší celý rok. Ať se vám daří a nezapomeňte se aspoň občas zastavit v restauraci na pivo. Vždyť víte, na jaké stojí za to si zajít...

Dej Bůh štěstí!

PETR MENŠÍK, sládek Pivovaru Svijany

Svijanela v plechovkách: do auta, na výlet i na bar

Svijany rozšiřují nabídku o nealkoholické alternativy

Dokonce i v zemi po mnohá staletí a desetiletí zaslíbené tradiční české desítce či dvanáctce naznačují statistiky v posledních letech rostoucí oblibu nealkoholických piv a limonád. Změna životního rytmu, spousta času stráveného za volantem, nové sportovní aktivity a obecně aktivní životní styl stojí za stále větší poptávkou po méně opojných nápojích, než je ležák.



Proto se i v tak tradiční baště českého ležáku, jakou je Pivovar Svijany, dostávají ke slovu nealkoholické alternativy. Vedle oblíbeného nealkoholického piva Svijanský Vozka, které je v nabídce pivovaru již od roku 2005, tvoří v posledních letech stále větší díl produkce „letní“ nízkoalkoholické pivo Shine či míchané nápoje s nealkoholickým pivem Svijanský Vozka černý rybíz a limetka a Svijanský Vozka yuzu a bergamot (premiéra třetího míchaného nápoje je připravena na letošní rok) a také široká škála přírodních limonád Svijanela.

Pro všechny, kteří si chtějí dopřát osvěžující nealkoholický nápoj, vyrábí svijanský pivovar řadu šesti různých přírodních limonád Svijanela. „Jsou připraveny z nejkvalitnější vody z vlastních artéských studní našeho pivovaru a ovocných šťáv a v točené podobě jsou stále oblíbenější položkou v nabídce svijanských restaurací či na různých letních akcích,“ uvádí svijanský sládek.

„Od letošního léta je proto zpřístupníme i v maloobchodní síti v půllitrových plechovkách. V praktickém a ekologickém balení Topclip si mohou zákazníci pořídit i mix všech jednotlivých druhů Svijanely: Pomeranč, Malina, Hrozno, Mango, Herbal kola a Citron. A již pečlivě vybíráme i další, sedmou ovocnou limonádu.“ ●

Humnový slad z nové sladovny

Nejdůležitější surovinou při výrobě piva je slad, který určuje jeho výsledný charakter a chuť. Po uzavření malé řemeslné sladovny v Kolíně, jež byla jedním z jeho významných dodavatelů, tak Pivovar Svijany stál před problémem, kde získat náhradní zdroj kvalitního humnového sladu. Nakonec jej našel na Moravě – v Bruntále.

„Dodavatele sladu si vybíráme velmi pečlivě. Po ukončení provozu osvědčené sladovny v Kolíně jsme našťásti našli jako náhradu Sladovnu Bruntál. Spolu s malými sladovnami v Kounicích, Litovli, Záhlaví, Náměšti na Hané a Prostějově tak tvoří šestici sladoven, které pro naše potřeby dodávají kvalitní řemeslný humnový slad. Shodou okolností jsou teď už všechny na Moravě,“ řekl sládek **PETR MENŠÍK**.

Slad je naklíčené a usušené zrna jedné z nejstarších kulturních rostlin – ječmene setého. V průběhu jeho výroby se polysacharidy uložené v jednotlivých zrnech štěpí na jednoduché cukry, které jsou vhodné ke kvašení. Díky řízenému procesu klíčení a hvozdní (sušení) obsahuje výsledný produkt technologicky důležité enzymy, aromatické a barevné látky potřebné k výrobě piva. Všechna svijanská piva se vyrábějí z tradičního humnového sladu, který je kvalitnější, ale také dražší než slad vyrobený průmyslovým způsobem klíčení na pneumatických klídicích, protože humnová výroba je velmi náročná na ruční práci ●



● Humnová výroba sladu v Bruntále

Svijany na 59. Jizerské padesátce



• Závod byl jako vždy velkým zážitkem i pro tým Pivovaru Svijany, i když si v celkovém pořadí s 54. místem z 80 zúčastněných týmů od loňska malinko pohoršil.

Bohatá sněhová nadílka, triumf norských běžců a Svijany na čepu. Letošní 59. ročník legendárního závodu v běhu na lyžích se skutečně vydařil, a to nejen pro Nory, kteří ovládli prvních pět míst v hlavním závodě mužů (v čele s běžcem Amundem Riegem) a tři z prvních pěti míst v závodě žen (vítězkou byla Anikken Gjerde Alnaesová). Nejlepší z českých závodníků v závodě na 50 kilometrů Fabian Štoček dojel na devětdvacátém místě a Tereza Hujerová na deváté příčce. Celkem se všech devíti závodů během sedmi dní zúčastnilo 9 821 běžců z 34 zemí světa.

Pivovar Svijany byl letos partnerem závodu už podruhé. Pro letošní ročník si připravil speciální limitované obaly púllitrových a dvoulitrových plechovek prémiového ležáku Svijany 450. Pro tuto příležitost nechal také u společnosti Crystalex z Nového Boru vyrobit speciální 1,5litrové skleněné džbány, z nichž pili svijanské pivo na stupních vítězů někteří z běžců. „Vizuální propojení značky Svijany s tradičním běžeckým závodem opět přitáhlo pozornost k přírodnímu partnerství dvou libereckých legend. Mezi fanoušky závodu i pivovaru jsou navíc letošní plechovky vítaným sběratelským artiklem,“ poznamenal ředitel pivovaru **ROMAN HAVLÍK**.

Svijanské pivo bylo od 29. ledna do 1. února na čepu jak při registracích v libereckém OC Nisa, tak v rámci občerstvení na stadionu a bylo rovněž součástí cen pro vítěze jednotlivých závodů.

„Pivovar Svijany je pro nás víc než jen partnerem. Je hrdým lokálním ambasadorem, se kterým nás baví tvořit příběh Jizerské 50. Velmi si ceníme proaktivního přístupu, díky němuž vznikla také unikátní grafika speciální edice Svijany 450 k 59. ročníku Jizerské 50, a těšíme se, kam naši společnou cestu posuneme příště,“ komentoval partnerství Account Director Jizerská 50 **TOMÁŠ KALIBA** ●



Svijany pro Maďarsko

Svijanské pivo je stále oblíbenější i za hranicemi. Loni už směřovalo mimo republiku téměř 15 % celkového výstupu pivovaru. Nejvýznamnějším exportním teritoriím zůstává nadále s přehledem Slovensko, kam loni pivovar vyvezl 88 tisíc hektolitřů piva, ale čím dál více se Svijany čepují třeba také v Polsku. Celkem ho polští zákazníci v roce 2025 vypili 9 tisíc hektolitřů.

„Nově se loni začalo svijanské pivo vyvážet také do Itálie a pozitivně se vyvíjel export do Bulharska, i když zatím jen v menších objemech,“ dodává obchodní ředitel Pivovaru Svijany **VRATISLAV ŽITKA**.

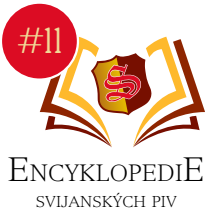
Vývozu do Maďarska by podle něj měla v budoucích letech napomoci nově založená dceřiná společnost pivovaru se sídlem v Györu. „Od založení vlastní dceřiné společnosti pivovaru v Maďarsku po vzoru naší slovenské dceřiné společnosti čekáme upevnování pozice na dalším slibném středoevropském trhu, kam jsme loni vyvezli zatím 1 300 hektolitřů. Maďaři jsou z hlediska spotřeby piva na hlavu zhruba dvacátí na světě, ale je o nich známo, že si velmi zakládají na dobrém jídle a pití. Proto Svijany i na maďarském trhu určitě čeká skvělá budoucnost.“ ●



• Győr

Foto: (c) Wikimedia Commons

Svijanský Baron 15 %



Pivovar Svijany je dlouhá léta jednoznačně největším českým výrobcem silných piv, tedy spodně kvašených piv plzeňského typu, která od ležáků odlišuje především vyšší obsah extraktu i alkoholu. Jeho nabídka zahrnuje šest různých silných piv. Svijanský Baron 15 % z nich byl až do roku 2018, kdy nabídku pivovaru doplnily zcela výjimečné Svijany 20, nejsilnější.

Svijanský Baron se vyrábí jako ležák, ve sklepe ovšem leží až celé tři měsíce. S 6,5 % alkoholu je velmi silný, i když tak při prvním napití vůbec nepůsobí: nemá ani nadměrné sladkou nebo dominantní alkoholovou notu.

„Vyrábět silné pivo tak, aby lidem chutnalo a rádi se k němu vraceli, je vrcholem pivovarského řemesla. V tomto případě se žádný pivovar na nějaké úsporné moderní technologie příliš spoléhat nemůže,“ říká na téma Svijanský Baron sládek Pivovaru Svijany **PETR MENŠÍK**. „Alkohol je inhibitor kvašení, proto je velmi obtížné prokvasit pivo s patnácti procenty extraktu tak, aby v něm nedominovala sladká chuť, mělo vyvážený charakter a dobře se pilo. Baron má daleko koncentrovanější chuť, takže musí být co nejvyváženější, protože jakékoli případné technologické pochybení by se u něj projevilo daleko více než u standardních ležáků,“ vysvětluje.

Letos v lednu Svijanský Baron 15 % získal v degustační soutěži Česká pivní vize první místo ve své kategorii. Tři nejvyšší ocenění si odnesl i z loňských předních degustačních soutěží. První místo v kategorii silných světových piv obsadil na domácí Žatecké dočesné i na britské World Beer Awards, kde byl v této kategorii vyhlášen také jako country winner – nejlepší pivo z České republiky. Do třetice pak vybojoval zlatou Pivní pečeť v Českých Budějovicích, a stal se tak z tohoto hlediska nejúspěšnějším svijanským pivem loňského roku.

Svijanský Baron je v prodeji v sudech, lahvích a púllitrových i dvoulitrových plechovkách. Stejně jako všechna ostatní svijanská piva je samozřejmě nepasterovaný ●

EPM: 15,2 % | **Alkohol:** 6,5 % obj. | **Hořkost:** 46 IBU | **Barva:** 15 EBC | **Slad:** plzeňský humnový slad z nezávislých sladoven | **Chmel:** Sládek a Žatecký poloraný červeňák z vlastních chmelnic v Polepských blatech | **Dostupnost:** celoroční

Dymytry už deset let s pivovarem

Svijany a metal k sobě měly vždycky blízko. Správní rockeři pijí pivo a v hospodě se často poznají podle toho, že mají na triku buď Svijany, nebo **DYMYTRY**. Právě tato oblíbená skupina, známá svým nezaměnitelným „psy rock“ zvukem, unikátní image a strhující show na koncertech, je věrným partnerem pivovaru už dlouhých deset let.



Deset let spolupráce mezi Dymytry a Pivovarem Svijany je pro nás prostě srdeční záležitostí. Když se ohlédnu zpátky, kde jsme byli na začátku a kde jsme dnes, je to celkem pořádná cesta. O to víc si vážím toho, že do toho Svijany šly s námi už ve chvíli, kdy jsme teprve makali na tom, abychom si svoje místo na slunci vybojovali.

Nikdy to nebylo jen o logu na plakátě nebo banneru. Od začátku v tom byla důvěra, férovost a chuť dělat věci společně a naplno. Rostli jsme vedle sebe a postupně z toho vzniklo přátelství. A to je pro mě osobně hodně důležité. Myslím, že právě tahle je na tom všem nejcennější. Nejen spolupracovat, ale lidsky si sednout a vědět, že za sebou stojíte. I v těžkých momentech, kdy kapela procházela změnami na postu zpěváka a spousta věcí byla najednou nejistých.

Když to dnes řeknu úplně jednoduše, těch deset let není jen číslo. Je to kus společného života, na který jsme hrdí. Osobně děkuju Petru Menšíkovi i Romanu Havlíkovi za důvěru a přátelství.

Přeju Pivovaru Svijany, ať zůstane takový, jaký je, a ať se mu daří co nejlépe. Viva naši milované svijanské 450!

JIRÍ „DYMO“ URBAN
kytarista a zakladatel Dymytry

Loni Dymytry vstoupila po 22 letech své existence do nové éry a na svém turné V dobrém i zlém vyprodávala sály napříč republikou. Vydala také novou desku plnou hitů a umístila se v první desítce kapel ankety Český slavík. Její nový frontman Václav Noid Bárta se stal dokonce zlatým Českým slavíkem. A s neuchvatitelnou energií a chutí posouvat hranice dál začalo koncem února i letošní společné turné Dymytry s kapelou Arakain nazvané BEST ROCK TOUR.

„S Dymytry nás pojí opravdu výjimečné přátelství. Přímě v našem pivovaru má skupina spoustu fanoušků, včetně mě. Proto jsme moc rádi, že jsme spolu za posledních deset let ušli tak velký kus cesty,“ říká svijanský sládek **PETR MENŠÍK**. „Kapela v úžasných maskách byla vždycky jedním z vrcholů někdejších Slavností svijanského piva a loni jsme si fantasticky užili i její koncert na nádvoří Zámku Svijany. Ze srdce jim přeji jejich obrovský vzestup a těším se, že nám letos 5. srpna zase svými mohutnými riffy a sugestivním zpěvem nového frontmana udělají radost koncertem na Zámku.“ ●

V této rubrice pravidelně představujeme ty, bez nichž by se do vaší restaurace, hospůdky či prodejny svijanské pivo nikdy nedostalo. A tentokrát to platí doslova, protože vám přiblížíme člověka, který se stará o dopravu svijanského piva a dalších produktů po celé republice i za její hranice. **TOMÁŠ FLANDERKA** má na starosti celou složitou logistiku pivovaru a jen díky němu může veškeré svijanské pivo, ať už v podobě sudů pro restaurace nebo lahví či plechovek pro maloobchodní prodej, dělat radost všem konečným zákazníkům.

Jak dlouho už v pivovaru pracujete?

Do pivovaru jsem nastoupil v říjnu roku 2010, takže jsem tu už více než patnáct let.

Lidé toho vědí stále více o tom, jak a z čeho se pivo vyrábí, jaké nové pivo Svijany nabízejí a které technologie pivovar využívá. Ale o tom, jak se pak vyrobené pivo dostává až k zákazníkům, se neví skoro nic. A určitě nejde jen o pivo. Co všechno vlastně logistika pivovaru pokrývá a zahrnuje?

Naším hlavním úkolem je rozvážet pivo k zákazníkům. Přesně podle definice logistiky musíme zajistit, aby bylo to správné pivo ve správný čas na správném místě, a to ve správném množství a při co nejnižších nákladech. Vedle rozvozu piva ovšem zajišťujeme také dopravu vybavení do hospod, koupališť a zahrádek, třeba slunečníků, zahradního nábytku, výčepní techniky nebo propagačních materiálů. A občas máme na starosti i dopravu surovin pro výrobu. Jedná se například o pytlovaný slad nebo sirupy do limonád Svijanela. Zkrátka, když je potřeba zajistit jakoukoli dopravu, kolegové se obrátí na nás v expedici.

Je v něčem pivovarská logistika specifická? Jakou průpravou musí vedoucí logistiky většího pivovaru projít?

Specifická je zejména v tom, že je pivo delikátní potravinářský výrobek, velmi citlivý na zacházení a podmínky skladování a přepravy. Navíc se distribuuje v nejrůznějších obalech. Ve Svijanech je stáčíme do půllitrových lahví

Tomáš Flanderka



ších obalech. Ve Svijanech je stáčíme do půllitrových lahví

a plechovek, dekorativních džbánů, dvoulitrových plechovek, pětilitrových soudků a KEG sudů tří různých objemů. V kombinaci s osmnácti druhy pív a šesti příchutěmi limonád se jedná o víc než sto možných podob konečného výrobku. A do tankoven navíc vozíme pivo v přepravních pěti- nebo desetihektolitrových tancích, což představuje dalších deset možných variant. Celý sortiment je opravdu velmi rozmanitý, což klade velké nároky na naši pozornost. A jakou průpravu pivní logistika vyžaduje? V mém případě byla nejlepší průpravou až samotná praxe.

A je v něčem specifická právě svijanská logistika? Používáte některé jiné postupy než velké pivovary, třeba s ohledem na životní prostředí?

V případě svijanského piva k tomu přistupuje ještě jeden další faktor. Naše pivo, které se vyrábí už od roku 1564, je specifické zcela tradičním výrobním postupem a také tím, že je ve všech obalech zásadně nepasterované. To však znamená, že se jedná o živý nápoj, který i během přepravy vyžaduje mimořádně citlivé zacházení. Pivo nestačí jen dobře uvařit a potom správně načepovat, velmi důležité je také to, aby zůstalo v dokonalém stavu i během přepravy z našich dvou distribučních míst – přímo z pivovaru a z distribučního centra v Liberci. A to často není vůbec jednoduchý úkol.

Do kolika různých míst se svijanské pivo a další produkty zavázejí? Kolik externích dopravců, vlastních a externích řidičů a dalších pracovníků a vozidel je každodenně do distribuce svijanského piva zapojeno?

V sezóně vyřizujeme okolo stovky objednávek denně. Rozváží je přibližně třicet nákladních aut – od dodávek až po velké kamiony – našich pěti stabilních dopravců. Tato čísla se samozřejmě mění v závislosti na období. Během sezóny, která začíná s hezkým počasím obvykle v květnu a končí na konci školních prázdnin v srpnu, je objem objednávek vyšší než nyní na jaře. Ještě markantnější je srovnání s prvními dvěma měsíci roku. Spousta lidí si dává novoroční předsevzetí, že omezí pití piva, a na to navazuje suchý únor. Leckomu to může připadat úsměvné, ale z hlediska zajišťování dopravy piva je to skutečně znát.

Zajišťujete i přepravu zásilek ze svijanského e-shopu?

Pro rozvoz balíků z e-shopu využíváme známé zásilkové služby, které s tím mají bohaté zkušenosti.

Co byste hospodským poradil, aby vám usnadnili práci, resp. aby se k nim pivo dostávalo vždy na čas?

Základem je včasná objednávka, aby ji bylo možné optimálně zaplánovat.

Pijete pivo? Které svijanské máte nejraději?

Jistě. Nejradši mám klasický Svijanský Máz 11 % ●

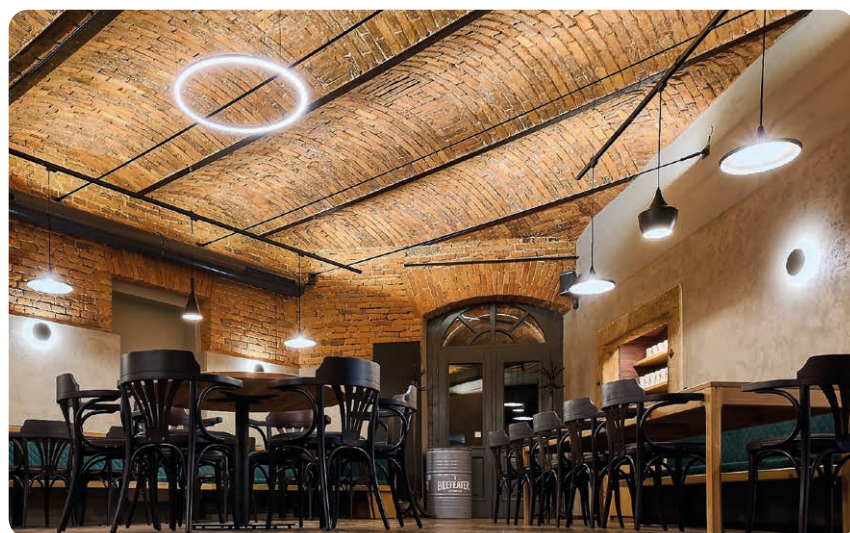
● PŘEDSTAVUJEME SVIJANSKÉ RESTAURACE ● BEDNÁŘKA, LIBEREC

Bednářka v novém kabátě zve na lokše a skvěle ošetřené pivo

Liberec je dlouhá léta hlavním městem svijanského piva. Řemeslným pivem z nepříliš vzdáleného pivovaru se začal zavázat hned po znovunarození pivovaru na konci devadesátých let. Svijany mu vděčí za to, že tehdy nelehké začátky zvládly, liberečtí mají zase Svijany rádi a zůstávají jim věrni. Aktuálně se Svijany v Liberci včetně sezónních provozů čepují téměř v osmdesáti restauracích a hospodách. Jako jeden z posledních se mezi ně na konci loňského roku zařadil kompletně zrekonstruovaný hostinec Bednářka na libereckém Starém Městě.

„Bednářka má dlouhou hospodskou tradici, ale v posledních letech neodpovídala požadavkům hostů. Ovšem po důkladné rekonstrukci na konci loňského roku je z ní už zase klasická česká hospoda, jak ji lidé mají rádi – s poctivou kuchyní, kvalitním pivem, přátelskou atmosférou a útulným prostředím,“ přibližuje novou podobu hostince jeho provozovatel **ROMAN KAIN**. „A co je důležité – její nový interiér respektuje a zachovává původního ducha tohoto historického prostoru.“

Mottem nové Bednářky je dělat věci jednoduše, ale poctivě – tedy vařit českou kuchyni z dobrých surovin a čepovat řádně ošetřené pivo tak, aby měli hosté pořád chuť na další. „Svijany mají u hostů silné jméno a velkou důvěru. Je to pivo, které je poctivé, stabilní a lidé přesně vědí, co od něj očekávat. U našich hostů má dlouhodobě největší úspěch prémiový ležák Svijany 450 a klasická jedenáctka,“ říká k volbě svijanského piva Roman Kain, který s ním má dlouholeté zkušenosti z dalších svých podniků, třeba z restaurace Na výsluní v areálu Drhlenu v Českém ráji nebo z pivnice Čerti na Ještědu. V Bednářce ovšem vedle Svijany nabízí i piva, především speciály, z několika dalších pivovarů – třeba Rohozce nebo náchodského Primátora. „Ve všech případech si samozřejmě zakládáme na správném čepování, čistých trubkách a vychlazeném mokřem skle, bez toho prostě pivo dobré být nemůže,“ dodává.



Také pokud jde o jídlo, zůstává Bednářka věrná tradici. „Vaříme klasickou českou kuchyni, kterou k obědu vyhledávají místní lidé nebo zaměstnanci z okolních firem. Žádné experimentování, ale poctivé porce a výtečná chuť. Naši zatím nejvyhledávanější specialitou jsou bramborové lokše s trhaným kachním masem, kysaným zelím a medovo-hořčičnou omáčkou,“ pokračuje Roman Kain. Navečer pak restaurace nabídku rozšiřuje o další speciality z kachního masa, které jsou rovněž důvodem, proč se do ní zákazníci vrací. „Důraz klademe na příjemnou obsluhu, pohodovou atmosféru, stálou kvalitu, férové ceny a těší nás, že se k nám lidé vrací. Víme, že když se host vrací, děláme to správně. A bere mě to jako největší pochvalu.“

Bednářka ovšem není jen „srdcovka“ pro místní. Nabízí rovněž prostor pro pořádání různých akcí, večírků a oslav. A díky centrální poloze, vícejazyčnému menu a ochotné obsluze je i místem, kde jsou vítáni také přespolní a zahraniční návštěvníci Liberce. „Bednářka je místem, kde se dobře najedí a napijí a mohou se cítit jako doma, ať už přijdou na polední menu nebo na večerní posezení. Pokud chtějí zažít pravou českou hospodu s jedinečným konceptem kachních specialit, neměli by si ji při návštěvě Liberce nechat ujít,“ uzavírá Roman Kain ●

www.hostinecbednarka.cz

Snoubenci míří za svatebním dnem na Zámek Svijany

Zámek Svijany patří v rámci regionu mezi vyhledávaná svatební místa. Historické prostředí, komplexní služby a dobrá dostupnost z něj činí ideální volbu pro páry, které chtějí prožít svůj svatební den bez zbytečného stresu. V letošním roce mají navíc stále k dispozici několik volných termínů.



Svatba v zámeckém areálu nabízí atmosféru, kterou běžná svatební místa jen těžko nahradí. Obřad lze uskutečnit v historické kapli nebo v rozkvetlé zahradě, která poskytuje romantické kulisy nejen pro samotný svatební slib, ale i pro svatební fotografie.

Velkou výhodou Zámku Svijany je možnost uspořádat celý svatební den na jednom místě. Obřad, hostina i svatební noc probíhají bez nutnosti přesunů, což výrazně přispívá k celkové spokojenosti novomanželů i jejich hostů.

Každému páru je k dispozici svatební koordinátorka, která se stará o přípravu od první schůzky až po závěr svatebního dne. Zajišťuje výzdobu, zapůjčení potřebného inventáře i koordinaci jednotlivých částí programu



tak, aby vše proběhlo podle domluvených podmínek.

„Každý pár má jinou představu o svatebním dni, a tomu odpovídají i svatební balíčky, které na Zámku Svijany nabízíme. Někteří snoubenci chtějí pouze komorní obřad v kapli, jiní se při plánování svatby vydávají zlatou střední cestou. Pro páry, které si přejí prožít svatbu bez starostí a v plném komfortu, je pak určen balíček

Svatba na zámku Exclusive,“ říká svatební koordinátorka Zámku Svijany **DANIELA KADLECŮVÁ**.

Součástí svatebních služeb je také kompletní catering. Nabídka je sestavována na míru, od svatebního přípitku přes slavnostní oběd až po večerní raut s důrazem na kvalitu a čerstvost.

Svatební nabídku naleznete na www.zameksvijany.cz



Pivní lázně nabízejí víc než koupele: součástí jsou i masáže a maderoterapie

Pivní lázně jsou často spojovány především s originální koupelí, jejich nabídka je však mnohem širší. Součástí služeb je také relaxační masáž a maderoterapie, které doplňují lázeňský zážitek o hlubší uvolnění těla i mysli.

Návštěva pivních lázní nemusí končit samotnou koupelí. Relaxační masáž doplňuje nabídku služeb a pomáhá uvolnit namáhané svaly, odstranit napětí a přispět k celkové regeneraci organismu.

„Masáž vnímám jako prostor, kde si člověk opravdu dovolí zpomalit. Nejde jen o práci se svaly, ale také o psychické uvolnění a návrat k vlastnímu tělu,“ říká masérka **LENKA**, která se v pivních lázních věnuje hostům individuálně podle jejich potřeb.

Po dohodě s masérkou je možné relaxační masáž nahradit maderoterapií, tedy lymfatickou masáží dolních končetin. Jemná technika využívající dřevěné masážní válečky podporuje přirozený tok lymfy, zmírňuje otoky nohou, přispívá k detoxikaci organismu, stimuluje krevní oběh a podporuje zrychlení metabolismu. Pozitivně působí také na zpevnění kůže a podkoží a zvyšuje jejich elasticitu, díky čemuž proceduru vyhledávají především ženy.

Vše o pivních lázních naleznete na www.zameksvijany.cz



Pivní lázně slaví čtyři roky od otevření

Pivní lázně ve Svijanech letos v únoru oslavily čtyři roky od svého otevření. Od prvních návštěvníků až po dnešní den jimi prošly tisíce hostů, kteří sem míří za odpočinkem, relaxací i nevšedním zážitkem.

Přesně 16. února uplynuly čtyři roky od chvíle, kdy se pivní lázně ve Svijanech poprvé otevřely veřejnosti. Za tu

dobu zde proběhlo více než 6 000 pivních koupelí a lázně se staly vyhledávaným místem pro všechny, kteří hledají spojení relaxace, tradice a klidného prostředí.

Výročí je zároveň příležitostí k poděkování všem návštěvníkům, kteří se během uplynulých let stali součástí příběhu pivních lázní. Právě jejich zájem a přízeň dávají tomuto místu smysl a umožňují dále rozvíjet nabídku služeb

i celkový lázeňský zážitek.

„Velmi si vážíme pozitivních ohlasů, které od návštěvníků dostáváme. To, že se nám daří dlouhodobě udržovat pětihvězdičkové hodnocení na Googlu a patřit mezi nejlépe hodnocené pivní lázně v České republice, bereme především jako závazek a motivaci udržet vysokou úroveň služeb i do dalších let,“ říká manažer Hotelu & Zámku Svijany **LIBOR STEJSKAL**



HRY PLNÉ TAJEMSTVÍ NA ZÁMKU SVIJANY!

www.zameksvijany.cz

