**Festival Colours of Ostrava bude opět hořký. O kvalitní pivní servis se postará Radegast**

Ostrava, 18. července 2023 – **Pivovar Radegast pro letošní ročník festivalu Colours   
of Ostrava připravil zbrusu novou „vodní zónu“, nachystal speciální videomapping   
a vylepšil venkovní zónu před Radegast Pubem. O kvalitu čepování a pivní servis se postará na 300 proškolených výčepních.**

Pivovar Radegast je tradičním partnerem multižánrového hudebního festivalu Colours   
of Ostrava. *„Přes 10 let se zaměřujeme na to, aby návštěvníci festivalu dostávali pivo Radegast v té nejlepší kvalitě. Kvalita čepování a pivního servisu je naší trvalou prioritou. Školíme výčepní, průběžně výčepy kontrolujeme, na vybraných místech čepujeme do skla a z tanků nebo zájemce učíme, jak má správně načepované pivo vypadat,“* říká **Petr Klíma, Senior Brand manažer značky Radegast.**

Úspěšná hospoda Radegast Pub, kde se čepuje pivo do skla a probíhá škola čepování pod dohledem nošovických sládků a mistrů výčepních, bude znovu zasazena do budovy Národního zemědělského muzea na stejném místě jako loni. Populární vyvýšená venkovní zóna s výhledem na hlavní festivalové podium dostane vzdušnější podobu s více přírodními materiály. *„Velkým lákadlem bude speciální videomapping promítaný na stěnu muzea. Vytvořili jsme také originální letní kolekci dárkových předmětů, oblečení a suvenýrů se značkou Radegast,“* doplňuje **Petr Klíma.**

Návštěvníci festivalu si vychutnají pivo Radegast a další značky ze sortimentu Plzeňského Prazdroje na 235 výčepních kohoutech včetně rychlovýčepu, který zvládne načepovat až 30 piv za jednu minutu. Takové pivo se bude čepovat na 13 místech a k dispozici budou i čtyři velkoobjemové cisterny s celkovou kapacitou 36 000 piv. Ve stanech Radegastu bude nachystáno přibližně 3000 míst na sezení. Pivní servis bude mít pod palcem 300 proškolených výčepních a 12 pivovarských techniků. Speciální týmy budou průběžně kontrolovat kvalitu čepování a celého servisu na všech výčepních místech.

Při vaření piva patří voda k těm nejdůležitějším surovinám. Proto se Pivovar Radegast snižování spotřeby vody v pivovaru a podpoře dalších projektů zaměřených na ochranu vodních zdrojů dlouhodobě věnuje. Sám nošovický pivovar patří v šetření vodou při výrobě piva k těm nejlepším na světě. *„Snižovat spotřebu vody nebo vracet vodu do krajiny však dokážeme jen společnými silami, proto se snažíme do této problematiky zapojovat také veřejnost. V nové vodní zóně na festivalu si lidé zábavnou formou vyzkouší na vlastní kůži, jaké to je vracet vodu do krajiny, kam patří. Po splnění hořkého úkolu, naplnění sudu na dešťovou vodu, získají pivní odměnu,“* upřesňuje **Petr Klíma.**

Na festivalovém čepu návštěvníci najdou výčepní pivo Radegast Rázná 10, světlý ležák Radegast Ryze Hořká 12 a mimořádně hořký Radegast Ratar. K bohaté a pestré pivní nabídce se přidají plzeňský ležák Pilsner Urquell, nealkoholická piva a radlery Birell, cidery Frisco   
a piva z experimentálního pivovaru Proud.

***Poznámky pro editory:***

* *V pivovaru Radegast se vaří pivo od roku 1970 a 3. prosince 2020 oslavil 50 let od uvaření první várky piva. Oblibu si získalo díky své charakteristické výrazně hořké chuti.*
* *Pivovar Radegast je vyhledávaným turistickým cílem, který každoročně navštíví téměř 50 tis. lidí. Je součástí projektu Technotrasa, kam patří nejvýznamnější památky Moravskoslezského kraje.*
* *S exportem do více než 50 zemí celého světa je Plzeňský Prazdroj lídrem mezi výrobci piva v regionu   
  a největším exportérem českého piva.*
* *Plzeňský Prazdroj získal v roce 2022 v žebříčku Byznysu pro společnost TOP Odpovědná firma dvě významná ocenění; první místo v kategorii odpovědného reportingu a hlavní cenu Trendsetter mezi velkými firmami.*

**Kontakt:**

**Plzeňský Prazdroj na sociálních sítích:**Facebook <https://www.facebook.com/plzen.prazdroj/>

LinkedIn <https://www.linkedin.com/company/plzensky-prazdroj>

Zdeněk Kovář

Plzeňský Prazdroj

735 189 368

[Zdenek.Kovar@asahibeer.cz](mailto:Zdenek.Kovar@asahibeer.cz)