

Pôvodný text nájdete [tu](#).

Pivovar Šariš zachránil smädný kraj, pre východniarov je zlatom

A nagysárosi sörgyár megmentette a szomjas vidéket, a keletiek számára maga az arany

Keď 2. júla 1967 v prešovských pohostinstvách prvýkrát čapovali desiatku Šariš, bol to veľký deň pre všetkých milovníkov piva.

Minden sörkedvelő számára nagy nap volt 1967. július 2-a, amikor az eperjesi vendéglőkben először verték csapra a tízes Šarišt.



Keď druhého júla 1967 v prešovských pohostinstvách prvýkrát čapovali svetlú desiatku Šariš, bol to veľký deň pre všetkých milovníkov piva. Dnes, keď sa desiatky pivární a značiek bijú o svojho zákazníka, sa zdá priam neuveriteľné, že východniarov vtedy trápil smäd...

Minden sörkedvelő számára nagy nap volt 1967. július 2-a, amikor az eperjesi vendéglőkben először verték csapra a világos, tízes Šarišt. Ma, amikor több tucatnyi sörgyár és márka úv küzdelmet a fogyasztói kegyekért, szinte hihetetlennek tűnik, hogy a keleti-szlovák lakosságot ekkoriban szomjúság gyötörte...

Malé pivovary v Košiciach, Poprade a Michalovciach koncom 60. rokov 20. storočia nestačili uspokojiť dopyt, pivo sa muselo dovážať z Čiech. Súdruhovia vo vláde a strane rozhodli, na východe sa musí postaviť moderný pivovar. A bol to jeden z mála výborných nápadov Komunistickej strany Slovenska, ktorý navždy zmenil región Veľkého Šariša.

A huszadik század hatvanas éveinek végén a kassai, poprádi és nagymihályi kis sörgyárak nem voltak képesek kielégíteni a keresletet, ezért a sört cseh-földről volt szükséges behozni. Az elvtársak a pártban és a kormányban döntöttek: keleten fel kell épülnie egy modern sörgyárnak. Ez a döntés egy volt a Kommunista Párt azon kevés kiváló ötlete közül, amely örökre megváltoztatta Nagysáros régióját.

Východniari dostali svoje pivo a srdcom sú mu verní dodnes, pri oslavách päťdesiatky sa ich do areálu nahrnulo rekordné množstvo - viac ako 20-tisíc. S radosťou a pýchou prišli popriať svojmu pivu všetko najlepšie.

A keletiek megkapták a saját sörüket és szívük hűséges hozzá mind a mai napig: az ötvenedik évforduló ünnepére rekordnagyságú tömeg – több, mint húszezer ember –

érkezett a gyártelepre. Örömmel és büszkeséggel jöttek boldog születésnapot kívánni a saját sörüknek.

Ďatelinové pole a v posteli s majstrom

Lóherés mezők, ágyban a mesterrel

Dnes 69-ročný Jozef Havelka bol vtedy čerstvým absolventom SVŠT v Bratislave, keď ho ako stavebného inžiniera v roku 1964 prevelili na stavebnú správu 22 v Michalovciach a poverili funkciou stavbyvedúceho pre stavbu pivovaru.

A ma 69 éves Jozef Havelka ekkor volt friss végzős a pozsonyi Szlovák Műszaki Egyetemen, amikor 1964-ben építészmérnökként a 22-es nagymihályi építészeti igazgatósághoz került, és a sörgyár építésének építésvezetői funkciójával bízták meg.



„Stavenisko budúceho pivovaru ma privítalo krásnym pohľadom, lebo všade som videl len Ďatelinové pole a na okraji tohto poľa pristavená maringotka, ktorá slúžila ako mini kancelária s jednou posteľou a v nej sa nachádzal prvý majster na stavbe J. Dudáš. Nakolko v maringotke bolo len jedno miesto na spanie, navštívil som predsedu MNV vo V. Šariši pána Čaju a oboznámil som ho zo situáciou, že Chemkostav začína s výstavbou pivovaru a je potrebné pomôcť pri počiatočných prácach a ubytovaní. Pán predseda MNV prejavoval hneď od začiatku nesmiernu radosť z toho, že taká významná stavba sa bude realizovať práve tu. Prvú noc som aj tak spal na jednej posteli s pánom majstrom, v ďalších dňoch už na priváte,“ s úsmevom spomína Jozef Havelka.

„A leendő sörgyár építési területe gyönyörű látvánnyal fogadott, mert mindenféle csak lóherés mezőket láttam, és a mező szélén egy lakókocsi állt, amely egy irodaként szolgált egy ágygal, amelyben J. Dudáš, az építkezés első mestere volt megtalálható. Mivel a lakókocsiban csak egy alvóhely volt, meglátogattam Čaja urat, a nagysárosi Helyi Nemzeti Tanács elnökét, és tájékoztattam őt a szituációról, amely szerint a Chemkostav belefog a sörgyár építésébe, és ezért segítségre van szükség a kezdeti munkálatokban és az elszállásolás tekintetében. A Tanács elnöke a kezdetektől fogva örömet fejezte ki, hogy éppen itt fog létrejönni egy ilyen jelentős építkezés. Habár első éjszaka egy ágyban aludtam a mester úrral, a további napokat már privátban töltöttem.“ – emlékezik vissza mosolyogva Jozef Havelka.

Pri stavbe pivovaru sa už využívali moderné metódy, pracovalo sa na dve zmeny.

A sörgyár építkezésén már modern eljárásokat alkalmaztak, valamint két műszakban dolgoztak.

Pri betonáži základov počas mrazov sa využívalo zohrievanie betonárskych štrkopieskov pomocou ihel, do ktorých sa vháňala horúca para.

Az alapok betonozásakor fagy idején tűk segítségével fűtötték a betonkavicsot, melyekbe forró gőzt vezettek.



Dvanástka za korunu sedemdesiat halierov

Tizenkettes sör egy korona hetvenért

„V rámci výstavby bol vybudovaný aj skupinový vodovod Šarišské Michalany - V. Šariš - Prešov v profile 700 mm v dĺžke 7 km, bolo vybudované pramenisko v Šarišských Michalanoch, odkiaľ sa z vrtných studní dostáva voda do skupinového vodovodu, to znamená, že aj do pivovaru. Na kopci smerom na Gregorovce je vybudovaný vodojem pre potreby pivovaru. Okrem výborného vodného systému s kvalitnou vodou zavázilo aj výborné dopravné spojenie s mestom Prešov.“

„Az építkezés keretei között megépült egy csoportos vízvezeték Szentmihályfalva, Nagysáros és Eperjes között 700 mm-es profillal és 7 km hosszúsággal, megépült továbbá egy forrás is Szentmihályfalván, ahonnan a fűrt kutakból a víz a csoportos vízvezeték-rendszerbe, s így az a sörgyárba is eljutott. A Gergelylaka felé található dombon áll egy víztározó a sörgyár szükségéinek kielégítésére. A kiváló vízrendszeren kívül – amely minőségi vizet szállít – számított a remek közlekedési összeköttetés is Eperjes városával.“

Jozef Havelka, prvý majster varne Ján Ivanecký i sládek Juraj Jusko spomínajú, že najkvalitnejšie pivo bolo uvarené už v prvej várke, lebo na výrobu piva boli použité najkvalitnejšie suroviny - jačmenný slad, chmeľ, voda a kvasinky.

Jozef Havelka, Ján Ivanecký, a főzde első vezetője és Juraj Jusko sörfőzőmester úgy idézik vissza a múltat, hogy az első adag sör volt a legkiválóbb minőségű, mert a főzéshez a csak legkiválóbb alapanyagokat – árpamalátát, komlót, vizet és élesztőt – használták.

Pivári vtedy tvrdili, že toto pivo bolo lepšie ako české. Krígel' dvanástky stál vtedy 1,70 Kčs a mesačný plat bol 1 600 korún. Kde sú tie časy, smejú sa.

A szakmabeliek ekkoriban úgy vélekedtek, hogy ez a sör jobb volt mint a cseh. Egy korsó tizenkettes egy korona hetven centbe került, az éves fizetés 1 600 korona volt. Megmosolyogtató, hol vannak már azok az idők.

Za socializmu sa pilo piva oveľa viac

A szocializmus alatt sokkal több fogyott

Ked' pivovar stavali, bol jeho súčasný riaditeľ Ján Čerkala ešte malý chlapec, ktorý ani vo sne netušil, ako veľmi ovplyvní aj jeho život.

Amikor a sörgyár felépült, Ján Čerkala, a gyár jelenlegi vezetője még csak kisrác volt, aki álmában sem gondolta volna, mekkora hatással lesz majd a gyár életére.

„Pritom Velký Šariš nebol jedinou vybranou lokalitou, o ktorej sa uvažovalo. Súťažil s Kapušanmi, kde mali tiež napojenie na železničnú vlečku, ale rozhodlo, že tam bola veľká zásoba benzínu a to s pivom neladilo. Tak prišiel konečný verdikt, stavať sa bude vo Veľkom Šariši.“

„Emelett nem Nagysáros volt az egyetlen kiválasztott helyszín, amely számításba esett. Versenyzett Nagykapossal, ahol szintén rendelkezésre állt kapcsolat a vasúti szállítmányozásra, de eldőlt, hogy ott jelentős benzintartalék van, ami a sörrel nem egyeztethető össze. Érkezett hát a végső döntés: a sörgyár Nagysároson fog felépülni.“

Na východnom Slovensku v 60. rokoch 20. storočia pokračovala industrializácia, stavali sa cukrovary, pekárne, fabriky a množstvo robotníkov potrebovalo po práci tekutý chlieb.

A huszadik század hatvanas éveiben Kelet-Szlovákiában is folytatódott az iparosodás, cukorgyárak, pékségek, gyárak épültek és a munkások sokaságának szüksége volt a munka utáni folyékony kenyérre.



Technologicky zastarané pivovary kapacitne nestíhali aj preto, že vtedy sa vypilo ročne vyše 5 miliónov hektolitrov piva, štatisticky vzaté viac ako 100 litrov na hlavu.

A technológiailag meghaladott sörgyárak kapacitásukkal nem tudták tartani a lépést a fogyasztói igényekkel, hiszen akkoriban 5 millió hektoliternél is több sör fogyott évente, ami fejenként több mint 100 liter sört jelentett.

„Dnes je to približne 3,7 milióna, teda podstatne menej. Je za tým zmena životného štýlu, ľudia majú oveľa širší výber nápojov, lebo vtedy bolo pivo, víno alebo pálenka. Dnes má pivo ako

nápoj na trhu obrovskú konkurenciu, nehovoriac o tom, že veľa ľudí chodí dnes do práce autom, fungujú kontroly na alkohol, čo predtým nebolo, alkohol v práci sa ticho toleroval, popíjalo sa bežne. Veď sa traduje, že v 50. rokoch bol alkohol pri dopravnej nehode polahčujúcou okolnosťou," smeje sa Ján Čerkala, ktorý v Pivovare Šariš začínal ako brigádnik pred 36 rokmi.

„Ma ez megközelítőleg 3,7 millió hektoliter, tehát jelentősen kevesebb. Emögött az életstílus megváltozása áll, az emberek sokkal szélesebb italkínálatból válogathatnak, akkoriban pedig csak sör, bor vagy pálinka volt. Napjainkban a sör hatalmas konkurenciákkal kell, hogy küzdjön a piacon. Nem is beszélve arról, hogy sok ember autóval jár dolgozni, a véralkoholszint pedig törvényi kontroll alatt áll, ami akkoriban még nem volt igaz. Az alkoholfogyasztást csöndben megtűrték a munkahelyen, az ivás normálisnak, elfogadottnak számított. A pletyka szerint az ötvenes években az alkoholos befolyásoltság enyhítő körülménynek számított a közlekedési balesetek esetén“ – nevet Ján Čerkala, aki 36 évvel ezelőtt brigádmunkásként kezdett dolgozni a nagysárosi sörgyárban.

Prišiel ako brigádnik, zostal 36 rokov

Brigádolni jött, 36 évig maradt

„Neprijali ma na vysokú školu, tak som nastúpil, že rok nejako vydržím a uvidíme, čo bude ďalej. Nastúpil som na sladovňu, začal robiť na zmeny ako operátor výroby sladu, postupne sa mi tam zapáčilo a začal som tam pracovať a posúvať sa v hierarchii cez majstra, vedúceho sladovne, vedúceho stáčania, vedúceho výroby a posledných dvadsať rokov som technickým riaditeľom, resp. manažérom závodu vo Veľkom Šariši.“

„Nem vettek fel a főiskolára, beálltam hát dolgozni, hogy lehúzzak egy évet, aztán majd meglátjuk, hogyan tovább. A malátázóban indult a karrierem, második műszakban malátakészítő operátorként kezdtem dolgozni, amit fokozatosan megszerettem, így hát maradtam és elkezdtem szépen felfelé haladni a ranglétrán, voltam mester, a malátázó, a fejtőüzem és a gyártás vezetője, az elmúlt húsz évben pedig technikai vezető, így tulajdonképpen a nagysárosi sörgyár menedzsere voltam.“



Niekomu sa môže zdať, že robíť v jednej firme 36 rokov musí byť poriadna nuda, to však nepozná riaditeľa.

Valakinek úgy tűnhet, hogy harminchat évet lehúzni egyetlen cégnél szabályos unalom, de ilyesmi egy vezetőnek szóba sem jöhet.

Ján Čerkala rozhodne nepatrí k ľuďom, ktorí sa dokážu nudiť, má rád svoju prácu a dokonca aj zmeny, nikdy nemá pocit, že sa už nemá čo naučiť, neustále si stanovuje nové výzvy, ktoré posúvajú Šariš dopredu.

Ján Čerkala bizonyosan nem tartozik azok emberek közé, akik unatkoznak. Szereti a saját munkáját és a változásokat, soha sincsen olyan érzése, hogy már nincs mit tanulnia, folyamatosan új célokat, kihívásokat tűz ki, amelyek megállíthatatlanul tolják előre a Šariš sörgyárat.

Navyše nie je manažérom dosadeným zvonku, ktorý nemá o pivovarníctve ani páru, všetky prevádzky dôverne pozná, takže mu ťažko niekto povie, čo sa dá a čo naopak nie.

És főként nem kívülről pottyant bele a menedzseri székbe, mint akinek fogalma sincsen a sörgyártásról. Minden folyamatot jól ismer, így hát nemigen van olyan valaki, aki jobban tudná, hogy a szakmában mit lehet és mit nem.



Riaditeľ Čerkala: Za úspechom sú ľudia

Čerkala: A siker mögött emberek vannak

„Mám prehľad aj cit rozoznať, čo je reálne. Je veľmi dôležité mať širokú základňu skúseností a vedomostí, človek vie, čo sa deje a potom stojíte pevnými nohami na zemi a viete odhadnúť situáciu. Viem ľahšie rozhodnúť a najmä viem, že úspech pivovaru je úspechom ľudí, lebo moderné stroje kvalitné pivo nenavaria, potrebujú odborníkov, ktorí chcú, majú radi svoju prácu, vzdelávajú sa, nechýba im talent a cit nastaviť technologický proces tak, že vo výsledku má zákazník vždy výborný Šariš, najlepšie slovenské pivo s vysokou pitelnosťou. Vyvážený balans troch chutí - sladkej, kyslej a horkej, spôsobuje, že keď si dáte jedno, dostanete chuť na druhé i tretie...,“ usmieva sa spokojne.

Érzésem és rálátásom is van arra, hogy mi a reális. Nagyon fontos, hogy széles, szilárd tapasztalati, gyakorlati és tudományos alapunk legyen, az ember így tudja, hogy mi történik, ezért képes szilárd lábakon állni a talajon és tudni, hogyan becsülje meg a helyzetet. Könnyebben tudok dönteni és főként tisztában vagyok azzal, hogy a sörgyár sikere mögött az emberek sikere van. A modern eszközpark önmagától nem főz minőségi sört, ahhoz szakértők kellene, akik tenni akarnak, szeretik a saját munkájukat, folyamatosan fejlődnek és tanulnak. Tehetségesek és van érzésük a technológiai folyamat hangolására úgy, hogy a végeredményben a fogyasztó mindig, mindenkor azt a Šariš, a legjobb és legkedveltebb szlovák sört lássa viszont. A három íz – az édes, a savanyú és a keserű – tökéletes egyensúlya az ok, amely miatt ha rendelsz magadnak egyet, megjön a kedved a másodikra és a harmadikra is...” – mosolyog elégedetten.

S radostou spomína na nedávny Deň otvorených dverí, keď do areálu prišiel rekordný počet fanúšikov piva Šariš.

Örömmel emlékszik vissza a nem olyan régen megtartott sörgyári nyílt napra, amikor rekordszámú Šariš-rajongó látogatta meg a sörgyár területét.

"Keď som videl úplne natrieskaný dvor ľudí v dobrej nálade s naším pivom v ruke vo výbornej zábave, išla z toho ohromná pozitívna energia, veľmi sa teším a zároveň ďakujem východniarom, že sú takí srdeční lokálpatrioti."

„Amikor megláttam a jóhangulatú emberekkel zsúfolásig megtelt udvart a sörükkel a kezükben a rendezvényen, hatalmas mennyiségű pozitív energia áradt belőlük. Nagyon örülök és egyúttal köszönöm szépen a keletieknek, hogy ilyen szívélyesek és lokálpatrióták.“



Zamestnanci majú u Jána Čerkalu status najvyššej priority.

Ján Čerkala számára az alkalmazottak jelentik az elsődleges prioritást.

„Dávame veľa peňazí na vzdelávanie zamestnancov v pivárskej akadémii, trendových kurzoch, počítačových znalostiach. Každá pozícia v procese výroby piva je úzko špecializovaná, filtrácia, varňa, labák, stáčanie, každý musí vedieť a rozumieť svojej robote, lebo keď jeden zahapruje, znehodnotí prácu všetkých a pivko nebude také, aké má byť. Najlepšie na Slovensku.“

„Sok pénzt áldozunk az alkalmazottak képzésére a sörakadémián, divatos kurzusokon, folyamatosan fejlesztjük a számítógépes tudásukat is. Minden egyes pozíció a sörgyártás folyamatában szorosan specializált, a szűrés, a főzés, a labor, a fejtés, mindenkinek tudnia és értenie kell a saját munkáját, mert ha egyvalaki hibázik, elrontja mindannyiunk munkáját és a sör nem lesz olyan, amilyennek lennie kell. A legjobb egész Szlovákiában.“

Za 36 rokov zažil v pivovare socialistické plánovanie, keď Šariš vyrábal pivo aj na export k našim bratom v RVHP v Maďarsku, Poľsku i Sovietskom zväze, privatizáciu slovenským podnikateľom Rudolfom Mosným po Novembri '89, ktorý ho v roku 1997 bez investícií dobre predal juhoafrickej nadnárodnej spoločnosti South African Breweries (SAB).

A harminchat év alatt megélte a sörgyárban a szocialista tervgazdálkodást, amikor a Šariš gyártott exportra is a KGST országaiba Magyarországra, Lengyelországba és a Szovjetunióba is. Megélte a Rudolf Mosný, szlovák nagyvállalkozó által végrehajtott privatizációt is '89 novemberében, aki 1997-ben a gyárat befektetések nélkül eladta a dél-afrikai South African Breweries-nek (SAB).

Štvrtý najväčší výrobca piva na svete, s bohatými výrobnými aj marketingovými skúsenosťami, urobil v závode Šariš rozsiahlu modernizáciu.

A negyedik legnagyobb sörgyártónak a világon, amely gazdag gyártási és marketing-lehetőségekkel rendelkezik, és aki jelentős modernizációt hajtott végre a nagysárosi sörgyárban is.



Prírodné pivo bez gramu chémie

Természetes sör egy gramm kémia nélkül

„Bola to konzervatívna spoločnosť, ktorej vedenie nám vždy zdôrazňovalo, aby sme robili a my sme aj vždy robili čisté prírodné pivo. Nepoužili sme gram chémie na to, aby sme napríklad stabilizovali penu alebo urýchlili výrobu piva,“ spomína Čerkala.

„Ez egy konzervatív cég volt, melynek vezetője mindig hangsúlyozta számukra, hogy készítsünk tisztán természetes sör, mint ahogyan mindig is tettük. Nem használtunk soha egyetlen egy gramm kémiát sem azért, hogy például stabilizáljuk a sörhobot, vagy hogy felgyorsítsuk a sörgyártás folyamatát“ – mondja Čerkala.

Keď do juhoafrickej spoločnosti vstúpili Američania, čo sa prejavilo v názve SABMiller, bolo jasné, že na svetovej scéne dôjde ku gigantickým fúziám.

Amikor a dél-afrikai vállalatba beléptek az amerikaiak, amely a vállalat névváltásában (SABMiller) is megjelent, világos volt, hogy a vállalat egy gigantikus egyesülés felé veszi az irányt.

V česko-slovenskom priestore mala globalizácia podobu licenčnej výroby.

A csehszlovák térségben a globalizmus a licensz-sörfőzések fomájában öltött testet.

Okrem českých značiek sa v Šariši varí aj Birell, Smädný mních (vymyslel ho R. Mosný), Topvar a majú aj licenciú na známe pivo z nemeckého Oktoberfestu Hot Brau pre maďarský trh.

A cseh márkákon kívül Nagysároson fő a Birell, a Smädný mních (R. Mosný söre), a Topvar, és a gyárnak licensze van a Hot Brau német Oktoberfeszt-sörre is a magyar piacra.

„Podporili naše lokálne značky, jediné, čo chceli bolo, aby sme nemenili receptúru a nakupovali rovnaké suroviny bez ohľadu na úrodu a cenu. Skrátka, aby sa chuť piva nemenila za žiadnych okolností,“ hovorí Čerkala.

„Támogatták a helyi márkáinkat, az egyetlen, amit szerettek volna, hogy ne változtassuk meg receptet és hogy mindig egyforma minőségű alapanyagokat vásároljuk az árra való tekintet nélkül. Röviden: ne változassuk meg a sör ízét semmilyen körülmények között sem“ – magyarázza Čerkala.

Dva roky dozadu sa majiteľmi Šarišu stala japonská nadnárodná pivovarnícka spoločnosť Asahi Group, ktorá ho kúpila od belgicko-brazílskeho giganta Anheuser Busch InBev ako súčasť spoločnosti Pivovary Topvar a získala aj český Plzenský Prazdroj.

Két évvel ezelőtt az Asahi Group nevű japán nemzeti sörgyár-vállalat vált a Šariš tulajdonosává, amely a belga-brazil Anheuser Busch InBev nevű óriáscégtől vásárolta meg Topvar sörgyárak részeként, és aki megvásárolta a csehországi Plzeň-ben található Plzenský Praždroj sörgyárat is.

Pripitých zamestnancov už nestretnete

Részeg alkalmazottakkal már nem találkoztok

„Najväčšie zmeny, ktoré vnímam, keď porovnáam socializmus so súčasnosťou? Najväčšou je pracovná disciplína a prístup ľudí k robote, dnes už nestretnete vo výrobe človeka, ktorý na vás pozerá s mútnymi očami a pri odchode z nočnej sú mu dvere na vrátnici malé. Dnes sa už nestane, že várku prevaria alebo vykypí... Dnes je neporovnateľne vyššia hygiena pri výrobe piva a kedysi nedokázali vykvasiť pivo iba na 3,1 percenta alkoholu, dnes je to 5 percent vďaka modernej technológii. Myslím, že reči o tom, že v minulosti bol Šariš lepší, sú len nostalgiou bez štipky pravdy,“ hovorí Ján Čerkala.

„Mik a legnagyobb változások, amelyeket érzékelek, ha összehasonlítom a szocializmust a jelennel? A legnagyobb változás a munkafegyelem és az emberek hozzáállása a munkához. Ma már nem találkoztok az üzemben olyan alkalmazottal, aki szomorú szemekkel néz rátok és az éjszakai műszakból történő távozáskor túl szűk neki a kijárat a portánál. Ma már nem történhet meg, hogy egy főzet rosszul sikerül, túlfőzik és kifut, vagy hibás... Ma összehasonlíthatatlanul magasabb a sörgyártás higiéniája, és míg régen nem lehetett 3,1 térfogatszázaléknyi alkoholnál erősebbre erjeszteni egy sört, ma ez már a modern technológiának köszönhetően 5 százalék is lehet. Úgy vélem, hogy azok a vélemények, melyek szerint a Šariš régen jobb volt, csupán csak a nosztalgián alapulnak, egy csipetnyi igazság nélkül“ – vélekedik Ján Čerkala.



Dokopy dnes v Šariši vyrábajú 12 rôznych značiek pív a balia ich do viac ako sto druhov balení, plechoviek, fliaš, sudov.

Napjainkban összesen 12 különféle márkájú sört gyártanak a Šarišban és több mint száz különféle csomagolásba fejtik őket a doboztól a palackon át a hordóig.

Vo výrobe a sklade je zamestnaných vyše 200 ľudí, sezónne si najímajú brigádnikov.

A gyártáson és a raktárban több mint 200 fő dolgozik, amely létszámot szezonálisan brigádmunkások egészítenek ki.

A čo by si želal riaditeľ Ján Čerkala?

És hogy mit kívánna Ján Čerkala?

„Aby fabrika prosperovala, aby bola v top špici vo firemnom rebríčku, aby mala vzdelaných zamestnancov, vyrábala naďalej špičkový produkt kvalitou i dizajnom, aby pivovar vyzeral aj vizuálne lepšie, na čom sme už začali pracovať firemným vysádzaním stromčekov a aby sme naďalej podporovali všetky užitočné projekty, ktoré povedú k rozvoju regiónu. Lebo len keď sa bude dať ľuďom okolo nás, bude sa dať aj nám.“

„Azt, hogy a gyár fejlődjön, hogy mindig a ranglista élén helyezkedjen el, hogy tehetséges, tapasztalt alkalmazottai legyenek, hogy továbbra is magas minőségű és dizájnú termékeket készítsen, hogy a sörgyár vizuálisan is jobb, szebb legyen, amin mi már elkezdtünk dolgozni egy faültetés-projekttel. Azt kívánom, hogy továbbra is

támogassunk sikeres, hasznos projekteket, melyek hozzájárulnak a régió fejlődéséhez. Mert ha az emberek, akik körülvesznek minket, sikeresek, mi is sikeresek leszünk.“

Fordító/Prekladateľ: Unger Tamás I.

Nyelvi lektor/Jazyková lektorka: Miriam Oršošová

Zdrojom prvých štyroch fotiek je pôvodný článok. Ďalšie snímky: [1.](#), [2.](#), [3.](#), [4.](#), [5.](#)

Az első négy fotó forrása az eredeti cikk. További felvételek: [1.](#), [2.](#), [3.](#), [4.](#), [5.](#)

A szöveg a sörgyár fizetett hirdetésének formájában jelent meg.

Tento text bol uverejnený vo forme platenej reklamy pivovaru.

Bp., 2018. május 6.