

Ewa BEKIER-JAWORSKA

Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa, Zamość

KREOWANIE PRODUKTU TURYSTYCZNEGO NA PRZYKŁADZIE BROWARU „ZWIERZYNIĘC”

Wprowadzenie

Produkt turystyczny jest definiowany w literaturze przedmiotu na wiele sposobów. Według J. ALTKORNA (1994) produktem turystycznym jest wszystko to, co stanowi przedmiot transakcji i musi go cechować usługowy charakter. V.T.C. MIDDLETON (1996) wyróżnia dwa poziomy produktu turystycznego: ogólny i specyficzny. Ogólny stanowi mieszankę trzech głównych składników: atrakcji, infrastruktury w miejscu docelowym oraz dostępności. Według tego autora składnikami produktu turystycznego ogólnego są: atrakcje i środowisko miejsca docelowego, infrastruktura, dostępność, wizerunek i cena. Produkt ogólny składa się z produktów specyficznych oferowanych przez poszczególnych producentów. Zdaniem M. NOWACKIEGO (2000), do produktów turystycznych można zaliczyć obiekty zabytkowe, naturalne obszary chronione i atrakcje przyrodnicze, budowle zabytkowe, muzea, galerie, parki rozrywki oraz zabytki techniki.

Produktem turystycznym są także browary. Główną funkcją pełnioną przez browary jest funkcja produkcyjna i dlatego większość z nich nie jest przystosowana do zwiedzania przez turystów. Jednak udostępnianie funkcjonującego zakładu produkcyjnego dla ruchu turystycznego (turystyka przemysłowa) wpływa na wzrost popularności produktów. Potencjał turystyczny browarów zależy od wielu czynników. Jednym z nich jest historia obiektu i długość funkcjonowania przedsiębiorstwa na rynku. Dziedzictwo

materialne wraz z ciekawą historią piwowarstwa oraz opisem metod warzenia piwa może stać się główną atrakcją turystyczną. W przypadku browarów dziedzictwo materialne to przede wszystkim zabytkowe budynki, stare maszyny oraz urządzenia wykorzystywane do produkcji piwa w przeszłości. Istotne jest także istnienie placówek muzealnych oraz organizacja festiwali i wydarzeń (DUDA-GROMADA 2013).

W obecnych czasach właściciele browarów odkryli, że tworzenie z browaru obiektu turystycznego przekłada się na sprzedaż piwa. Na początek w największych browarach stwierdzono, że jest to świetny sposób na przywiązanie konsumentów do marki i to one jako pierwsze zaczęły zachęcać do przyjazdów podróżników podążających piwnym szlakiem (birofilii). Browary nie tylko otworzyły swoje zakłady uczestnikom wycieczek, lecz zaczęły także tworzyć przy nich specjalne muzea. W 1988 r. Heineken przeniósł produkcję z historycznego browaru w centrum Amsterdamu i przeznaczył go na Heineken Experience – muzeum nie tylko samej produkcji piwa, lecz także historii kultury picia trunku w różnych częściach świata. W Muzeum Browaru Carlsberg w Kopenhadze, które odwiedza rocznie 150 tys. osób, jedną z większych atrakcji jest kolekcja 16 tys. butelek po piwach z całego świata. Do czeskiego Pilzna zaś coraz więcej turystów przyciąga Muzeum Piwowarstwa utworzone przy browarze produkującym Pilsner Urquell (CZUBKOWSKA, OTTO 2012).

Do najbardziej znanych i popularnych muzeów piwowarstwa w Polsce należą Muzeum Browaru Żywiec oraz Tyskie Browarium (DUDA-GROMADA 2013).

Tyskie Browarium powstało w 2004 r. Początkowo prezentowana była przy browarze w Tychach wystawa z kolekcjami fotografii, kufla, beczek, butelek, podkładek – wszystko powiązane ze zwiedzaniem browaru. W roku 2006 na własne muzeum, zlokalizowane w dawnych wykutych w skale piwnicach leżakowych Arcyksiążęcego Browaru, zdecydował się browar w Żywcu. Muzeum stało się częścią Europejskiego Szlaku Dziedzictwa Przemysłowego, a miasto Żywiec, by przyciągnąć turystów organizuje co roku Festiwal Birofilia, podczas którego można kupić piwa z tak odległych miejsc, jak Trynidad, Mauritius czy Sri Lanka (CZUBKOWSKA, OTTO 2012).

Zdaniem Z. BUJDOSÓ i C. SZŰCS (2012) turystyka piwna (biroturystyka) może przybierać dwie formy. W pierwszej piwo i jego spożycie w danym miejscu jest głównym źródłem motywacji przyjazdów turystów. W drugiej formie o odwiedzeniu browaru decydują inne motywy, np. turysta jest zainteresowany przede wszystkim miejscem podróży, które może być przy okazji związane z piwem i jego produkcją. W tym przypadku spożycie

piwa jest okazjonalne lub w ogóle może nie mieć miejsca (BUJDOSÓ, SZŪCS 2012).

Jak podje V. Kozák piwa rzemieślnicze, które są zwykle produkowane w małych ilościach przy użyciu wyłącznie naturalnych składników, bez dodatków i konserwantów, stają się coraz bardziej popularne za sprawą charakterystycznego aromatu i smaku i są poszukiwane przez biophilów. Według tego autora celem podróży kulinarnej może być wizyta w browarze, serwującym poza piwem popularne posiłki przygotowane w restauracji na bazie piwa. Lokalne specjały, takie jak zupa piwna, ser marynowany w piwie, pieczone i grillowane mięso w piwnej marynacie, gulasz z dodatkiem piwa, a nawet desery – lody z piwem, stanowią ciekawą i oryginalną ofertę kulinarną browarów (KOZÁK 2013).

Celem niniejszej pracy jest ukazanie najważniejszych elementów stanowiących o atrakcyjności turystycznej browaru w Zwierzyńcu oraz poznanie opinii na temat tradycyjnego produktu kulinarnego, jakim jest piwo „Zwierzyniec”.

Charakterystyka browaru w Zwierzyńcu

Browar w Zwierzyńcu jest najstarszym browarem na Lubelszczyźnie. Początkowo należał do dóbr Ordynacji Zamojskiej, a inicjatorem jego budowy był Stanisław Kostka Zamoyski – XII ordynat. Piwo produkowano w Ordynacji Zamojskiej od początku jej założenia, czyli od 1589 r. W najstarszym dokumencie pochodzącym z 1639 r. wymieniane są istniejące w osadzie Zwierzyniec: browar, winiarnia i karczma. Produkowane wówczas piwo określano mianem „zwierzynieckie” i miało ono zasięg lokalny (PODGÓRSKI i in. 2006). Produkcja piwa na skalę przemysłową w kilku gatunkach wymagała działań bardziej złożonych.

W tamtych czasach najlepszą opinię miało piwo angielskie, ale sprowadzanie go z Anglii było kosztowne, dlatego Stanisław Kostka Zamoyski podjął decyzję o wytwarzaniu tego trunku na terenie dóbr Ordynacji Zamojskiej. W 1802 r. wymurowano browar piwny, piwnicę i magazyny, a w latach 1805–1806 browar piwa porterowego „angielskiego” z piwnicami, magazynami, bednarnią i wozownią. Rok 1806 uważa się za rok powstania browaru. W początkowym okresie istnienia zakładu produkcją piwa kierowali sprowadzeni przez ordynata angielscy piwowarzy: Milhard (1806–1808), a po nim jego rodak Kalembach (1809–1810). Browar produ-

kował wówczas piwo w dwóch gatunkach – zwykle, zwane „ordynaryjnym”, i „dubeltowe” o większej zawartości alkoholu. Angielskie piwa dzięki swej jakości szybko znalazły uznanie nie tylko lokalnych piwoszy (Zamość i okolice), ale wysyłano je do Puław, Maciejowic, Lublina, Lwowa.

W 1810 r. budynki browaru zniszczył pożar, po którym dokonano niezbędnych napraw, dalszej rozbudowy i modernizacji. Wielką nowością wprowadzoną do zakładu w 1836 r. była maszyna parowa. W tym czasie udoskonalono również urządzenia ujmujące wodę ze Świerszcza; zainstalowane metalowe rury doprowadzały ją od strumienia do studni w browarze. Do produkcji piwa sprowadzano wówczas jęczmień produkowany w folwarkach w Mokrem, Niedzieliskach, Sitańcu, Pniówku oraz z dóbr hrubieszowskich. Chmiel pochodził z Kocudzy, Chmielka, Rogoźna i Żdanowa. W 1832 r. na potrzeby browaru, po prawej stronie Wieprza urządzono w Zwierzyńcu chmielnik, jednak na słabych piaszczystych glebach uzyskiwano niskie plony i po 10 latach plantację zlikwidowano.

Kierownikami produkcji w browarze byli zazwyczaj cudzoziemcy, Zamojscy cenili szczególnie umiejętności angielskich fachowców. Przez kilka lat dyrektorem browaru był Anglik Cuning (1835–1840) oraz współpracujący z nim Mittman (1837–1838) i Czech Franciszek Hedliczko (1838–1840). Po śmierci Cunniga na krótko dzierżawcą browaru został Hedliczko, który popadłszy w tarapaty finansowe zrujnowany uciekł ze Zwierzyńca. W 1843 r. najpierw dyrektorem, a później dzierżawcą browaru był Anglik Fryderyk Jerzy Neill. Trafiał jednak na trudne lata spadku konsumpcji piwa, na co miały wpływ zamieszki krajowe oraz epidemia cholery. Kolejny dzierżawca Konstanty Brandt (od 1860 r.) musiał zmierzyć się z rozwijającą się w tym czasie konkurencją podobnych wytwórni. Po sześciu latach zrezygnował z dzierżawy i przez pewien czas browar administrował Zarząd Ordynacji Zamojskiej. W 1878 r. zakład przeszedł generalny remont, a kierownictwo powierzono piwowarowi Józefowi Rzątkowskiemu (do 1893 r.). W zakładzie wówczas produkowano trzy gatunki piwa: zwyczajne, bawarskie i porter. Pod koniec XIX wieku browar wydzierżawił Maurycy Eigier (MATELAWSKA 1991). Podczas I wojny światowej browar został niemal całkowicie zniszczony, ale po odbudowie ponownie zaczął funkcjonować. W okresie międzywojennym rodzina Zamoyskich podjęła się promocji browaru i dystrybucji produkowanego w nim piwa na terenie całej Polski. W tym celu między innymi w 1929 r. Maurycy Zamoyski zlecił malarzowi Wojciechowi Kossakowi wykonanie plakatu reklamowego. Przedstawiał on żołnierza trzymającego butelki z piwem i opatrzony był hasłem: „Pijcie piwo browaru Zwierzyńiec nad Wieprzem Ordynacji Zamojskiej” (fot. 1).



Fotografia 1. Plakat reklamowy browaru Zwierzyniec autorstwa Wojciecha Kossaka
 Źródło: www.zamosconline.pl; data pobrania 30.06.2015

W latach 1939–1944 browar warzył piwo na potrzeby okupanta, który przejął kontrolę nad browarem w Zwierzyńcu. W czasie II wojny światowej została uruchomiona produkcja wód gazowanych, a zakład przyjął nazwę Browar Parowy i Fabryka Wód Gazowanych. W 1945 r. browar przejęła Samopomoc Chłopska w Zwierzyńcu, a w 1949 r. Ministerstwo Rolnictwa i Reform Rolnych przekazało zakład Centralnemu Zarządowi Przemysłu Fermentacyjnego w Warszawie, który w 1950 r. utworzył przedsiębiorstwo pod nazwą Zwierzynieckie Zakłady Piwowarsko-Słodownicze w Zwierzyńcu. W skład zakładów weszły browary w Zamościu i Zwierzyńcu oraz hurtownie piwa w Biłgoraju i Zamościu. W 1970 r. browar wszedł w skład Zakładów Piwowarskich w Lublinie (www.zwierzyniec.pl/sekrety-piwowara).

W latach 80. XX w. uruchomiono przy browarze nową rozlewnię piwa, a także przeprowadzono remont generalny głównego budynku. W latach 80. i 90. popularną i cenioną marką było piwo „Kryształ”. Po restrukturyzacji polskiego przemysłu piwowarskiego dzierżawcą browaru w Zwierzyńcu w latach 1992–2010 były kolejno: spółki Zakłady Piwowarskie w Lublinie i Perła – Browary Lubelskie. W 2008 r. firma Perła – Browary Lubelskie po przedłużeniu umowy dzierżawy zakładu do 2033 r. wstrzymała produkcję piwa w browarze i przeniosła ją do browaru w Lublinie. Od tego czasu w zakładzie czynna była jedynie rozlewnia. Sprawa nagłego zaprzestania

produkcji piwa w browarze i zwolnienia części pracowników stała się w 2009 r. powodem kontroli Najwyższej Izby Kontroli (PANAS 2009). W roku 2010 spółka Perła – Browary Lubelskie wycofała się z dalszej dzierżawy browaru. Zdemontowano większość wyposażenia zakładu, które trafiło do Lublina (WÓJTOWICZ 2010). W 2011 r. odbył się przetarg, który wyłonił nowego dzierżawcę zakładu. Zgodnie z umową zawartą ze starostwem powiatowym w Zamościu dzierżawca miał wznowić produkcję w ciągu jednego roku. Zwycięzca procedury nie wywiązał się jednak z umowy i rozpisano w 2012 r. nowy przetarg. Po jego zakończeniu dzierżawcą zakładu została ponownie firma Perła – Browary Lubelskie. Od kilkunastu lat starania o odzyskanie browaru w Zwierzyńcu prowadzi także rodzina Zamojskich (www.wikipedia.com).



Fotografia 2. Browar w Zwierzyńcu – widok na dawny magazyn, słodownię i warzelnię
Źródło: zasoby własne

Obecnie kompleks browaru w Zwierzyńcu składa się z dwóch części przedzielonych ulicą Browarną. Tak zwany stary browar to przede wszystkim pochodzący z XIX w. zabytkowy budynek główny w kształcie podkowy. Jest to trzykondygnacyjny, boniowany, otynkowany i nakryty blaszanym dachem dwuspadowym budynek produkcyjny. Znajduje się w nim m.in. dawna fermentownia z otwartymi kadziami i stara warzelnia o wy-

dajności 140 hl. Od frontu do budynku głównego przylega niesymetrycznie magazyn słodu (dawna słodownia wieżowa i suszarnia). Budynek starego browaru jest obecnie niezwykle cennym i wartościowym zabytkiem architektury przemysłowej (fot. 2) (CYGNAROWSKI 2007).

Z tyłu za budynkiem znajduje się kotłownia z lat 70. XX w. Z budynkiem głównym sąsiadują jeszcze: dawna remiza, kilka zabudowań gospodarczych i warsztatów. Najbardziej charakterystycznym z nich jest zabytkowa portiernia przy bramie głównej (por. fot. 3).

Naprzeciwko budynku głównego, po drugiej stronie ulicy Browarnej, znajduje się tzw. nowy browar. Jest to zespół obiektów przemysłowych wzniesionych w okresie ostatniej modernizacji i rozbudowy zakładu piwowarskiego w Zwierzyńcu (lata 60., 70. i 80. XX w.). Do 2010 r. mieściły się tam działy produkcyjne leżakownia i rozlewnia. W 2013 r. w budynkach tych została zamontowana nowa linia produkcyjna browaru o wydajności 34 tys. hl rocznie. Nowe wyposażenie (warzelnię, unitanki) dostarczyła czeska firma Destila (www.prumyslovaautomatizace.com).

Na terenie kompleksu browaru w Zwierzyńcu poza budynkami przemysłowymi i gospodarczymi znajduje się również kilka domów mieszkalnych (w tym m.in. zabytkowa willa Borowianka) oraz hydrofornia ze studnią głębinową.

Po wznowieniu produkcji w 2014 r., w browarze „Zwierzyniec” produkowane są cztery gatunki piwa, sygnowane jako seria „Szlachetne Gatunki z Roztocza”. W stałej sprzedaży znajduje się tylko piwo „Zwierzyniec”, pozostałe gatunki to piwa sezonowe.

Charakterystyka piw produkowanych w browarze „Zwierzyniec”:

- 1) **Zwierzyniec** – piwo typu Pils, dolnej fermentacji, warzone ze słodu jęczmiennego metodą dekokcji dwuwarowej;
- 2) **Dzikie** – piwo typu Brown Ale, ciemne, górnej fermentacji, warzone z mieszanki słodu zwykłego i skarmelizowanego (piwo sezonowe);
- 3) **Roztoczańskie Dymione** – piwo typu Rauchbier, ciemne, dolnej fermentacji; charakterystyczny aromat zawdzięcza słodom (pięć rodzajów) suszonym na otwartym ogniu z drzewa bukowego (piwo sezonowe);
- 4) **Ordynackie Lekkie** – piwo typu Lager, warzone ze sładów pilznerskiego i karmelowego ciemnego oraz trzech odmian chmielu: Marynki, Perle i Lubelskiego; na dorocznym święcie piwa w Krasnymstawie (Chmielaki 2014) zajęło I miejsce w stylu Leichtbier o zawartości ekstraktu do 11°Plato (piwo sezonowe) (www.zwierzyniec.pl/sekrety-piwowara).

Badania własne

Na potrzeby niniejszej pracy wykonano badania ankietowe. Zostały one przeprowadzone na terenie powiatu zamojskiego i miasta Zwierzyniec w maju i czerwcu 2015 r. wśród losowo napotkanych osób. Kwestionariusz ankiety zawierał pięć pytań metryczkowych oraz 11 pytań zamkniętych dotyczących piwa „Zwierzyniec” oraz atrakcji turystycznych na terenie browaru i jego otoczenia. Łącznie zebrano i poddano analizie 119 ankiet. Autorka dokonała również kwerendy literatury przedmiotu oraz stron internetowych. W pracy wykorzystano także obserwacje własne oraz informacje uzyskane od przewodników turystycznych.

Charakterystyka badanej grupy

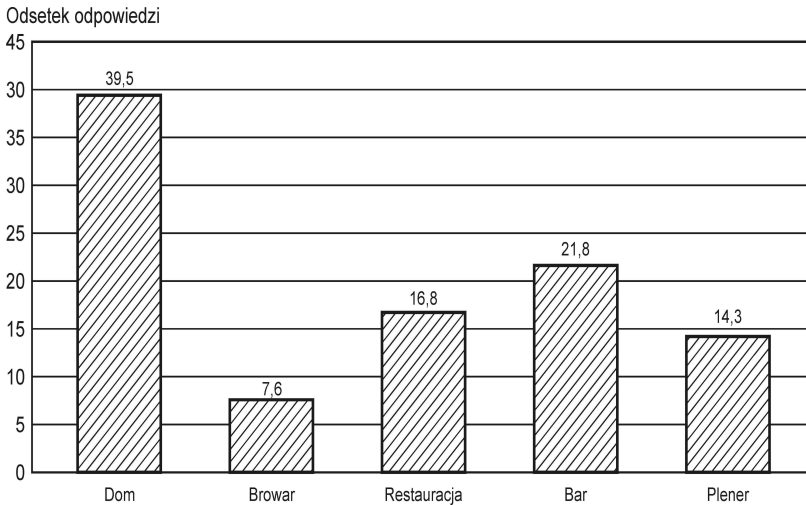
Ankietowani w zdecydowanej większości pochodzili z Lubelszczyzny, a źródłem tej informacji była rozmowa wstępna poprzedzająca wypełnienie kwestionariusza ankiety. Na taki stan rzeczy wpłynął prawdopodobnie termin przeprowadzenia badania (najwięcej turystów odwiedza browar w lipcu i sierpniu). W badanej grupie przeważali mężczyźni (67,2%) w stosunku do kobiet (32,8%). Ankietowani to przeważnie ludzie młodzi; 62,2% stanowiły osoby w wieku od 18 do 35 lat, 26% w wieku 36–50 lat i starsi niż 50 lat – 11,8%. Większość respondentów deklarowała stan wolny (63,9%), pozostałe osoby były w związkach małżeńskich (36,1%). Co do wykształcenia ankietowanych, wyniki przedstawiały się następująco: podstawowe – 3,4%; zasadnicze zawodowe – 26,9%; średnie – 44,5%; wyższe – 25,2%. Badani swoją sytuację materialną określili jako przeciętną (45,4%) i dobrą (37,85%). Nieliczne osoby podały odpowiedź „bardzo dobra” (10,9%) i „zła” (5,9%).

Analiza wyników badań własnych

Browar w Zwierzyncu produkuje kilka gatunków piwa jednak jedynie piwo „Zwierzyniec” jest dostępne w ciągłej sprzedaży i jest flagowym produktem browaru.

Na pytanie dotyczące cech piwa branych pod uwagę przy zakupie, zdecydowana większość ankietowanych wybrała smak (47,9%) i markę piwa (32,8%). Rodzaj opakowania był istotną cechą dla 12,6% respondentów, a zawartość alkoholu dla 5,95%. Ze wszystkich cech najmniej ważny okazał się kolor piwa (1%).

Pośród miejsc, w których badani najchętniej spożywają piwo (rys. 1) najczęściej wskazań uzyskał dom (39,5%) oraz bar (21,8%), a najmniej browar (7,6%).



Rysunek 1. Miejsca spożywania piwa
Źródło: badania własne

Piwo „Zwierzyniec” znane było 98% ankietowanych, a jego jakość odpowiadała 68,9% osób badanych. Pozytywną opinię w stosunku do smaku piwa „Zwierzyniec” wyraziło 62,6% respondentów.

Potwierdzeniem jakości piwa „Zwierzyniec” może być zdobycie w roku 2014 I miejsca w kategorii „napoje” w X edycji konkursu „Wojewódzki Lider Smaku” (www.zwierzyniec.pl/sekrety-piwowara).

W badanym okresie cena piwa „Zwierzyniec” kształtowała się następująco: w sklepie butelka 0,33l – 2,30 PLN, a 0,5l – 3,40 PLN; w pijalni piwa przy browarze 0,3l – 4,0 PLN, a 0,5l – 5,0 PLN. Wyniki badań pokazują, że cena piwa była odpowiednia dla 61% respondentów, pozostali (39%) uznali ją za zbyt wygórowaną.

Z punktu widzenia turystyki browar „Zwierzyniec” ma świetną lokalizację. W pobliżu znajdują się cenne zabytki Ordynacji Zamojskiej, tj. kościół „na wodzie”, pałac plenipotenta – obecnie dyrekcja Roztoczańskiego Parku Narodowego, willa Zamojskich (STROJNY 2009). Budynek browaru jest obiektem należącym do Szlaku Ordynacji Zamojskiej (www.roztocze.org.pl). Przebiega tu także Centralny Szlak Rowerowy Roztocza, a w promieniu

100 m od obiektu rozpoczyna się wiele szlaków poznawczych, ścieżek pieszych i tras rowerowych (www.roztozanski.pn.pl).

Zdecydowana większość osób biorących udział w badaniu wskazała na wysokie walory turystyczne miejscowości, w której zlokalizowany jest browar. Niemal wszyscy ankietowani (90,8%) określili Zwierzyniec i okolicę (Roztocze Środkowe) jako miejsce atrakcyjne turystycznie.

Wykorzystując położenie obiektu oraz nasilenie ruchu turystycznego władze spółki Perła – Browary Lubelskie SA podjęły decyzję o uruchomieniu na terenie browaru wypożyczalni rowerów. Funkcjonuje ona tylko w sezonie turystycznym (od czerwca do października), podobnie jak pijalnia piwa mieszcząca się w zabytkowym budynku portierni (fot. 3).



Fotografia 3. Pijalnia piwa browaru „Zwierzyniec”
Źródło: zasoby własne

W związku z dużym zainteresowaniem w sierpniu 2014 r. na terenie browaru uruchomiono trasę turystyczną. Prowadzi ona przez autentyczne pomieszczenia tzw. starego browaru. W tej części zakładu zaprzestano produkcji i udostępniono ją do zwiedzania. Browar można zwiedzać z przewodnikiem od piątku do niedzieli w godz. 10–16.00. Czas zwiedzania to około 20 min. Bilet w cenie 10 zł umożliwia degustację piwa. Podczas zwiedzania można posłuchać historii browaru, historii piwa, dowiedzieć się o jego głównych składnikach, zapoznać się z procesem produkcji, zoba-

czyć zabytkowe urządzenia z różnych epok oraz galerię fotografii. Wycieczkę do browaru w swoich ofertach posiadają także lokalne biura turystyczne (www.roztocze.org.pl). Z informacji uzyskanych od przewodników turystycznych wiadomo, że browar odwiedzany jest przede wszystkim przy okazji pobytu w Zwierzyńcu czy na Roztoczu i dla większości nie jest głównym celem podróży.

W badanej grupie chęć zwiedzania browaru połączoną z degustacją piwa i zakupem pamiątek zadeklarowało 84,9% ankietowanych. Dla 15,1% osób browar nie stanowi atrakcji turystycznej. Mimo dużego zainteresowania ze strony turystów browar „Zwierzyniec” nie prowadzi sprzedaży pamiątek.

Od 2000 r. na dziedzińcu starego browaru w Zwierzyńcu organizowane są, w ramach Letniej Akademii Filmowej (LAF), pokazy plenerowe filmów. LAF to impreza o randze międzynarodowej, przyciągająca konese-rów ambitnego kina. Towarzyszą jej także koncerty zespołów z czterech stron świata reprezentujących różne gatunki muzyczne, które odbywają się po projekcji filmów (zwykle o godz. 0.00), na scenie nocnej browaru. Do tradycji akademii należą także koncerty Orkiestry Symfonicznej im. K. Namysłowskiego z Zamościa, które stanowią muzyczne tło dla filmów kina niemego (www.laf.net.pl).



Fotografia 4. Kino letnie na dziedzińcu browaru

Źródło: zasoby własne



Fotografia 5. Piwo „Zwierzyńiec” wyprodukowane z okazji 200. rocznicy powstania browaru, produkowane w latach 2006–2008
Źródło: www.wikipedia.com



Fotografia 6. Piwo „Zwierzyńiec” produkowane w browarze „Zwierzyńiec” w Zwierzyńcu
Źródło: www.perla.pl



Fotografia 7. Piwo Zwierzyńciek produkowane w browarze nr 1 w Lublinie
Źródło: www.perla.pl

W sezonie turystycznym (od czerwca do października) na ścianie browaru w ramach projektu „Kino Perła” od środy do niedzieli po zachodzie słońca wyświetlane są filmy (fot. 4). Wstęp do kina jest bezpłatny, a projekcjom towarzyszy często konsumpcja piwa (www.kinoperla.pl).

Mimo 15-letniej tradycji Letniej Akademii Filmowej 67,2% ankietowanych nie słyszała nic o imprezach organizowanych na terenie browaru. Większość respondentów – 88,2% uważa, że wydarzenia organizowane przez Browar „Zwierzyniec” mogą mieć wpływ na promocję obiektu oraz wzrost sprzedaży piwa.

Piwo „Zwierzyniec”, jako znany i rozpoznawalny produkt kulinarny Roztocza, w opinii 95% ankietowanych ma szansę zostać markowym produktem turystycznym regionu. Wyniki te potwierdzają także inne badania przeprowadzone na grupie studentów kierunku „turystyka i rekreacja” Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej w Zamościu im. Szymona Szymonowica. W opinii ankietowanych piwo „Zwierzyniec” i pirog biłgorajski zostały uznane za markowe produkty regionalne (BEKIER-JAWORSKA, BOCHENEK 2014).

W czasach współczesnych największy wpływ na ugruntowanie marki na rynku miało piwo „Zwierzyniec” (fot. 5) wyprodukowane z okazji dwusetnej rocznicy powstania browaru. Zwierzynieccy piwowarzy dołożyli wszelkich starań i zadbali o najwyższą jakość piwa, dzięki czemu zaczęło ono zdobywać rynek nie tylko lokalny. W 2006 r. piwo „Zwierzyniec” zajęło I miejsce w Konsumentckiej Ocenie Jakości na Chmielakach w Krasnymstawie. Niestety, dobra passa została przerwana w 2008 r. za sprawą spółki Perła – Browary Lubelskie SA, która całkowicie wstrzymała produkcję w browarze w Zwierzyńcu.

Obecnie piwo „Zwierzyniec” (fot. 6) produkowane w browarze w Zwierzyńcu zawiera 6% alkoholu, 13% wagowych ekstraktu. W jego skład wchodzi woda (z własnego ujęcia położonego u podnóża ścisłego rezerwatu przyrody Bukowa Góra), słód jęczmienny (Pilzneński) oraz chmiel (Lubelski, Marynka, Perle). Piwo „Zwierzyniec” przez konsumentów często bywało mylone z piwem „Zwierzyniec” produkowanym od 2013 r. w browarze nr 1 w Lublinie, które obecnie występuje na rynku pod nazwą „Zwierzynieckie” (fot. 7). Wpływ na zmianę nazwy piwa miały protesty mieszkańców Zwierzyńca i władz lokalnych.

Podsumowanie

Browar „Zwierzyniec” jest cennym zabytkiem przemysłowym o bogatej historii. Jako najstarszy tego typu obiekt na Lubelszczyźnie stanowi atrakcję turystyczną regionu. W czasach współczesnych, oprócz funkcji produkcyjnej, jest miejscem wielu wydarzeń kulturalnych. Na terenie obiektu systematycznie zwiększa się również liczba świadczonych usług dla turystów (pijalnia piwa, wypożyczalnia rowerów, letnie kino Perła, koncerty, trasa turystyczna). Władze spółki powinny rozważyć także wprowadzenie sprzedaży pamiątek związanych z obiektem oraz rozszerzenie oferty kulinarnej, np. o dania przyrządzane na bazie piwa. Wykorzystując dogodnie położenie browaru oraz zasoby lokalowe (zabytkowa willa Borowianka) można pokusić się o przygotowanie oferty noclegowej dla turystów czy stworzenie łaźni piwnej.

Najbardziej rozpoznawalnym produktem browaru „Zwierzyniec” jest piwo „Zwierzyniec”. Na przestrzeni ostatnich lat piwo to zmieniało kilkakrotnie swoją recepturę i producenta, mimo to jest uznanym na rynku markowym produktem regionalnym.

BIBLIOGRAFIA

- ALTKORN J., 1994, *Marketing w turystyce*, PWN, Warszawa.
- BEKIER-JAWORSKA E., BOCHENEK M., 2014, *Brandt products of regional cuisine in the promotion of tourism in Roztocze*, „Polish Journal of Sport and Tourism”, 21, s. 263–272.
- BUJDOSÓ Z., SZÜCS C., 2012, *Beer tourism – from theory to practice*, „Academia Turistica”, 5, 1, June, Hungary, s. 103–111.
- CYGNAROWSKI A., 2007, *Zwierzyniec w starej pocztówce i fotografii*, Towarzystwo Miłośników Zwierzyńca, Zwierzyniec.
- CZUBKOWSKA S., OTTO P., 2012, *Podróże za jeden kufel, czyli turystyka śladami piwa*, „Gazeta Prawna”, 22.06.2012.
- DUDA-GROMADA K., 2013, *Bioturystyka w Polsce – charakterystyka zjawiska*, „Prace i Studia Geograficzne”, 52, s. 63–84.
- KOZÁK V., 2013, *Analysis of reasons for beer consumption drop in the Czech Republic*, „Ekonomie a Management”, XVI, 3, s. 130–138.
- MATŁAWSKA H., 1991, *Zwierzyniec – monografia*, Zwierzyniec.
- MIDDLETON V.T.C., 1996, *Marketing w turystyce*, PAPT, Warszawa.
- NOWACKI M., 2000, *Atrakcje turystyczne, dziedzictwo i jego interpretacja – jako produkt turystyczny*, „Turyzm”, 10, 1, s. 111–122.
- PANAS R., 2009, *NIK wzięła pod lupę browar w Zwierzyńcu i zarzuca brak przetargu*, „Dziennik Wschodni” z 18.09.2009.
- PODGÓRSKI A., PODGÓRSKA B., PODGÓRSKI M., JACH A., 2006, *Skarbczyk polskiego piwosza*, Wyd. Antyk, Kęty.

STROJNY A., 2009, *Browary w Polsce*, Hachette Polska, Warszawa.

WÓJTOWICZ L., 2010, *Zwierzyniec: Perła wycofuje się z produkcji piwa*, „Dziennik Wschodni” z 19.02.2010.

Strony internetowe

www.dziennikwschodni.pl; 30.06.2015.

www.laf.net.pl; 22.06.2015.

www.kinoperla.pl; 30.06.2015.

www.perla.pl; 30.06.2015.

www.prumyslovaautomatizace.com; 30.06.2015.

www.roztozanski.pl; 22.06.2015.

www.roztozce.org.pl; 22.06.2015.

www.wikipedia.com; 30.06.2015.

www.zwierzyniec.pl/sekrety-piwowara; 22.06.2015.

www.zamosconline.pl; 30.06.2015.

