

MEDNARODNI  
DAN PIVA  
PETEK, 2. AVGUST

2024



Gospodarska  
zbornica  
Slovenije

Zbornica kmetijskih  
in živilskih podjetij

ZDRUŽENJE  
SLOVENSkih  
PIVOVARN



Sporočilo za medije

Odgovorno pitje in dvig kulture pitja piva v ospredju

MEDNARODNEGA DNE PIVA 2024

***Petrovče, 2. avgust 2024 – Ob letošnjemu Mednarodnemu dnevu piva so člani Združenja slovenskih pivovarn posebej izpostavili pomen dviga kulture pitja piva, zmernega in odgovornega uživanja alkohola in se zavzeli za izboljšanje ugleda sektorja pivovarstva v Sloveniji. Uživanje piva želijo povezati s ključnimi turističnimi produkti Slovenije ga vključiti v kulinarično ponudbo, zato krepijo aktivnosti projekta BeerPass Slovenija. Dogodek ob Mednarodnemu dnevu piva je potekal v Savinjski pivovarni v Petrovčah.***

*»V Clef Brewery (Savinjski pivovarni d.o.o.) smo bili izjemno veseli, da smo na letošnjemu dogodku razpravljali o prihodnosti pivovarstva v Sloveniji. Radi rečemo, da pivo ni le pijača, temveč umetnost, ki si zasluži svoje mesto tudi v vrhunski kulinariki. V ta namen smo dogodek tudi nadgradili z vrhunsko lokalno kulinariko chefa Marka Pavčnika, letošnjega dobitnika Michelinove zvezdice. Pivo predstavlja dodano vrednost tako za lokalno kot tudi slovensko turistično ponudbo. Z degustacijami in drugimi aktivnostmi pivovarji nagovarjamo tako domače kot tuje goste, ki se vse bolj zanimajo za bogat svet piva.« je povedal Jurij Gobec iz podjetja Clef Brewery (Savinjska pivovarna d.o.o.).*

Z organizacijo dogodka so člani Združenja slovenskih pivovarn želeli prispevati k relevantnosti in promociji sektorja pivovarstva v Sloveniji. Kljub temu, da pivo že predstavlja pomemben del gastronomske in turistične ponudbe Slovenije, pa si člani združenja s svojimi aktivnostmi prizadevajo za dvig kulture pitja piva in dodatno okrepitev vloge piva v slovenskem turizmu. S tem namenom je na dogodku potekala tudi vodena razprava na temo okrepitve vloge sektorja pivovarstva v sodelovanju z drugimi sektorji. Na njej so sogovorniki izpostavili pomen povezovanja različnih sektorjev tako turizma, gostinstva, kot proizvodnje piva, govorili o kulturi pitja piva in se zavzeli za odgovorno in zmerno uživanje piva. Prepričani so, da bodo s sodelovanjem in krepitvijo prepoznavnosti odličnosti piv med potrošniki gradili na prepoznavnosti Slovenije kot pivovarske dežele, s tradicijo in znanjem.

Andrej Sluga, predsednik Združenja slovenskih pivovarn pri GZS-Zbornici kmetijskih in živilskih podjetij je poudaril: *»Člani Združenja slovenskih pivovarn vseskozi stremimo k dvigu kulture pitja piva ter k zmernemu in odgovornemu uživanju alkohola, kar se kaže tudi v širjenju ponudbe piv z nižjo stopnjo alkohola in brezalkoholnih piv. Pri tem je izrednega pomena povezovanje tovrstnih aktivnosti s ključnimi turističnimi produkti, kot je projekt BeerPass Slovenia, ki smo ga člani združenja lansirali leta 2023. S skupnim sodelovanjem in vnosom piv z nižjo stopnjo alkohola ter brezalkoholnih piv v slovensko gastronomijo in turizem želimo prispevati k dvigu kulture pitja piva, okrepiti vlogo piva in prispevati k relevantnosti sektorja pivovarstva v Sloveniji.«*

Podatki za leto 2023 so pokazali, da je bilo v Sloveniji 94 pivovarn, ki so zavezane k plačevanju trošarine. Proizvedenih je bilo 1,8 mio hl piva vključno z brezalkoholnim pivom. Delež porabe piva je v gostinstvu znašal 36 %, v maloprodaji pa 64 %.

Ob tem je dr. Tatjana Zagorc, direktorica GZS – Zbornice kmetijskih in živilskih podjetij, v okviru katere deluje Združenje slovenskih pivovarn poudarila pomen proaktivnega delovanja pivovarjev na področju

ozaveščanja potrošnikov o zmernem in odgovornem pitju alkohola. Izpostavila je njihovo kreativnost in transparentnost pri nastajanju in razvoju novih piv in jasno vizijo, s katero želijo dvigniti kulturo pitja piva v slovenskem prostoru. Želi, da bi tudi država podprla aktivnosti za odlično pivovarsko destinacijo, ki vzpodbuja turistični razvoj države in pivovarjem zagotavlja konkurenčne pogoje za poslovanje.

Dogodka so se udeležili številni pivovarji in gostje, ki so uživali v pokušanju piv in odlične kulinarike.

Prilagamo tudi fotografiji.



Dodatne informacije:

mag. Anita Jakuš, 01 58 98 003, [anita.jakus@gzs.si](mailto:anita.jakus@gzs.si)