

SODOVKÁRNA – VÝROBNA OVOCNÝCH ŠŤAV „ŠŤAVÁRNA“

Výrobna ovocných šťáv byla zřízena v roce 1910 ještě za provozu pivovaru. Tehdejší majitel kníže Jan Nepomuk Schwarzenberk jí nechal zřídit, aby zhodnotil velké množství malin, jahod a dalšího ovoce, které se v jeho lesích vyskytovalo. V roce 1917 byly umístěny sklepy na ovocné šťávy do uvolněných prostorů podél silnice na Frymburk, protože již dříve, v roce 1879/80 byly vystavěny pro pivovar nové skladovací a kvasné sklepy. K výrobě jak piva, tak i šťáv a limonád, byla odebírána voda z „Bílé studny“, která leží na „kostelní stezce“ směrem na Jámy. Pramen této studny vyvrhuje bílý písek, odtud jméno „Bílá studna“. */tak zní tehdejší zápis/.*

V roce 1947 došlo ke zrušení pivovaru, který byl v provozu 379 let, pivo se sem dováželo a zde byla pouze stáčírna. Objekt přešel do vlastnictví Národní správy a posléze až do roku 1960 patřil Státnímu statku v Černé v Pošumaví. Z bývalého renesančního záměčku a pivovaru pak byla postupnou rekonstrukcí vystavěna Sodovkárna až do podoby, kterou jsme téměř všichni znali.

Dobová ukázka dopisu, který poslali pracovníci VOŠ dne 23.11.1952 prezidentu republiky Klementu Gottwaldovi:

Drahý soudruhu presidente,

jménem zaměstnanců Výrobní ovocných šťáv Státních statků v Černé v Pošumaví, zdravíme Vás v den Vašich narozenin a přejeme Vám hodně zdraví k odpovědné a záslužné práci, kterou vykonáváte pro všechny pracující lid.

Podle Vašich slov, která jste pronesl na aktivu pražských funkcionářů dne 28.října, splnili jsme závazky a předčasně jsme splnili i úkoly čtvrtého roku pětiletky. Letošní plán jsme splnili již 23.října na 100,18%. Do konce roku vyrobíme navíc dalších 12,9% plánovaného ročního úkolu. Plánovaný hospodářský výsledek za letošní rok jsme splnili do 27.9 na 107%. Úspory v nadplánované akumulaci jsme splnili do konce října na 75% a do konce roku dosáhneme plánované částky.

Další úspěch v naší práci máme při vykládce a nakládce vagonů. Všichni naši zaměstnanci se přičinili o to, že jsme letos neplatili ani korunu na zdržném.

Na počest Vašich narozenin vyhlásili všichni naši zaměstnanci závazek, želepší agitační práci, rozvinou zlepšovatel'ské hnutí a splní do narozenin Josefa Vissarionoviče Stalina, úkoly posledního roku Vaší pětiletky.

Bud'te dlouho zdráv.

Výrobna ovocných šťáv Státních statků Černá v Pošumaví

Ředitel závodu: nečitelný

Za ZS ROH: Čapek Vojtěch

ZO KSČ:

Rozboud Josef

Od roku 1960 až do roku 1963 byl závod pod vedením Okresního podniku místního hospodářství.

V roce 1962 se přechází na vaření ovocných šťáv a materiálem jsou produkty přírodní malina, přírodní borůvky, zahradní jahody, višně, třešně, pomeranč, citron a vinné hybridy. Jako značky se tehdy vyráběly : Šofěrka, Rybízová, Pomo, Citro a Šalbeso a vše se dělá samozřejmě ručně.

Od roku 1963 přechází VOŠ pod Jihočeské pekárny Vodňany, přechází se na automatické technologické linky, postupně stále stoupá výroba a tak se zvyšuje počet zaměstnanců, který v té době činí 50 lidí/ po roce 1945 to bylo 15 zaměstnanců/. Začíná též výroba mačkaných jablek, které dodává závod Zelenina. V té době se vyrábí 13 druhů limonád: Askona, Kofola,

Citrokola, Arakola, Malina, Citro, Šumavanka, Jugo Oranž, Dia, Soda. Chito, Aratoni a Citron S.

V provozovně se též provádělo sušení hub na export a nakládání hub do octa.

Provozovna zásobuje svými výrobky 2/3 okresu Český Krumlov a 1/3 okresu Prachatice, což představuje 640 prodejen. Kromě toho se zde vyrábí limosyrupy, kterými se zásobuje 10 sodovkárenských podniků a kterých se vyrábí přibližně 680 tun ročně.

Od roku 1963, kdy provozovna vyrobila 13 500 hl limonád, se každoročně výroba zvyšovala, takže např. v roce 1980 se již vyrobilo 40 500 hl limonád, 3 705 tun sirupů a 1 141 tun jablečného sucusu.

Přehled o výrobě limonád v Černé od roku 1963:

1963 - 13 500 hl 1964 - 14 800 hl 1965 - 19 500 hl 1970 - 31 700 hl 1975 - 34 500 hl 1978 - 38 800 hl . Každoročně přibývá i vylisovaných jablek, kterých se v tomto roce vylisovalo 84 vagonů.

V provozovně v té době pracuje 45 zaměstnanců, v době sezony na dvě směny, přičemž jim ještě vypomáhá 10 – 12 studentů v rámci letní aktivity mládeže, většinou z českokrumlovského Gymnazia.

V roce 1976 byl za dosavadního vedoucího Sodovkárny Františka Švamberka jmenován vedoucím Karel Machač. Důvodem byla především nemoc Fr. Švamberka.

V roce 1980 došlo k výměně myčky, která byla v provozu od roku 1962, předtím v r. 1978 byl vyměněn plnič na lahve 0,33 i 0,70 l.

Sodovkárenský závod v naší obci vyrábí sucus, kterým zásobuje všechny sodovkárny Jihočeského kraje. Jen za září až prosinec 1980 zpracoval 1 500 tun jablek horší jakosti, které dodávají n.p. Zelenina České Budějovice a Jednota Kaplice.

Jak vypadala výroba v uplynulých letech uvádí tabulka:

Množství	H e k t o l i t r y		T u n y		T u n y	
	Limonády		Sirupy		Sucusy	
Druh	Plán	Skutečnost	Plán	Skutečnost	Plán	Skutečnost
Roky						
1963		13 441				
1970		31 774				
1976	36 500	37 202	3 200	3 288	650	322
1977	37 000	37 554	3 065	3 033	400	160
1978	38 000	38 724	2 950	3 652	300	689
1979	41 000	41 381	3 605	3 553	917	920
1980	40 000	40 500	3 700	3 705	1 000	1 141
5.pětiletka	192 500	195 361	16 520	17 231	3 267	3 232

Z uvedených tabulek zjistíme, že Sodovkárna své úkoly za poslední pětiletku splnila a překročila. Nesplnění bylo pouze u výroby jablečných sucusů, zejména rozdílem v jednotlivých letech, což bylo způsobeno neúrodou jablek.

Průměrný počet 45 pracovníků ve „šťavárně“ se úspěšně vyrovnal se svými plánovanými úkoly i v **roce 1981**, kdy vyrobil 40 tisíc hl limonád, 3 570 tun sirupů a 816 tun sucusů.

V r. 1982 byl přidán další plnič na 0,70 l, čímž odpadla manipulace s plničem na oba dva druhy. Objemově se v této době nejvíce vyrábí Šumavanka v lahvích 0,70 l a Brona v lahvích 0,33l. V lahvích se dále vyrábí Cimo, Pomo, Malina, Citrokola, Kofola a Dia a do 50l sudů pak Kofola, Citrokola a Jablečný.

Provozovna má v této době celkem 12 aut, z toho tři rozvázejí sirupy a 9 limonády.

Objemově se nejvíce vyrábí ŠUMAVANKA v lahvích 0,70 l. V lahvích 0,33 l je největší odběr druhu BRONA.

V lahvích se dále vyrábí CIMO, POMO, MALINA, CITROCOLA, KOFOLA, DIA.

Do sudů 50 l se vyrábí KOFOLA, CITROKOLA a JABLEČNÝ.

V nejbližší době by se měl vyrábět nový druh CRYSTAL TONIC.

Celkově však Sodovkárna si své úkoly plní čestně již řadu let. Velkou zásluhu na tom má kolektiv žen, jejichž průměrný věk je 26 let.

V roce 1983 byl do provozu uveden nový lis, druhý největší v Jihočeském kraji. Je plně automatizovaný a dokáže za hodinu vylisovat 4 tuny ovoce. Jen během zkušební doby vytlačil lis jablečný sukus ze 62 vagonů jablek. Sukus, čili mateřská jablečná šťáva, se sterilizuje, přidají se esence, voda a cukr, vše se povaří a tím je připraven sirup pro výrobu limonád.

Provoz vyzkoušel dva nové druhy limonád – Granada a Hroznová směs, které mají lepší vlastnosti skladování a tím delší záruční dobu.

Vedle výroby nealkoholických nápojů, zejména limonád a sodových vod, kterých závod v naší obci vyrobí ročně kolem 46 tisíc hektolitřů, byl letos uveden do provozu druhý největší lis na ovoce v Jihočeském kraji. Tento plně automatizovaný lis dokáže za hodinu vylisovat 4 tuny ovoce. Výrobce jsou strojírný potravinářského průmyslu Bratislava. Během zkušební doby vytlačil lis jablečný sukus ze 62 vagonů jablek. Sukus, čili mateřská jablečná šťáva, se sterilizuje, pak se přidají esence, které dodají požadovanou chuť, dále vodu a cukr. Vše se povaří a tím je připraven sirup pro výrobu limonád.

Před instalací lisu musela však být provedena příprava, od vybetonování podlah, opravy přijímacích košů, transportérů, udělat novou elektroinstalaci. Vše probíhalo bez přerušení provozu.

Dnes lis obsluhují dva pracovníci namísto dřívějších pěti. Dokáže se s ním vyrobit více sukusu a tím lépe zásobit provozy závodu surovinou potřebnou pro výrobu limonád.

Ve výrobě limonád vyzkoušel provoz nové dva druhy – Granada a Hroznová směs, které mají tu vlastnost, že mají záruční dobu delší než jeden měsíc. Tím bude možno včas předzásobit prodejny před nástupem rekreace / *podle Jihočeské pravdy ze dne 12.11.1983*./

V roce 1984 provoz denně vykupuje 5 vagonů jablek, které vzhledem k nedostatku prostoru musí ihned zpracovat. Výlisky z jablek pak zpracují dojnice provozu Černá, Statku Frymberk.

Týdeník JISKRA dne 1.11.1984 uveřejnil rozhovor s vedoucím provozu VOŠ Karlem Macháčem – dále upraveno.

Výrobní ovocných šťav má letos k dispozici poprvé hydraulický lis na ovoce, který za osm hodin dokáže zpracovat dva a půl vagonu jablek. Lis obsluhují vždy dva pracovníci ve dvou směnách od pondělí do soboty. Letos je poměrně dobrá úroda jablek a tak výrobní jede na plné obrátky.

Denně provoz vykupuje 5 vagonů jablek, více nemůže vzhledem k nedostatečnému prostoru a také proto, že co se za den vykoupí, musí být zpracováno.

K 30.10. zpracovali v provozu celkem 105 vagonů jablek. S padanými jablky je zásobuje spotřebitelské družstvo Jednota a n.p. Zelenina, které je vykupují od pěstitelů.

Výlisky z jablek putují dále na zkrmení dojnicím Státního statku Frymberk, provoz Černá.

Pětiletý plán na roky 1981 – 1985 byl v provozovně splněn. Výroba limonád byla překročena zhruba o 2 500 litrů a výroba sirupu o 416 tun.

V roce 1985 došlo k úpravě cen nealkoholických nápojů v naší republice. Odrazilo se to i v poklesu poptávky a začínají být potíže s plněním plánu nejenom u limonád, ale i u sirupů.

Od roku 1982, kdy byla neúroda jablek, představuje stále neplnění výkupu přibližně 30%.

Závod v současné době vyrábí značky Citro, Citrokola, Šumavanka, Dia, Aratonic, Jugo, Pomo a Sifon a dále do sudů značky Jablečná a Citrokola.

V roce 1985 se zabudovala nová odparka na sukusy, čímž odpadla dovážka do Strakonice, kde se odpařování provádělo. Kvůli odparce byl pak dán do provozu parní kotel.

Vybudovalo se nové sociální zařízení, šatny a kanceláře.

Sodovkárna má v této době 46 zaměstnanců. Vyhlášený socialistický závazek na rok 1985 byl splněn až na dluh výroby ve výši 4000 hl.

Letní sezona **roku 1986**, tak jako každoročně, klade zvýšené nároky na výrobu nealkoholických nápojů. Protože bylo teplé počasí již v květnu, byla v té době po limonádách zvýšená poptávka. Zaměstnanci Sodovkárny pracovali v prodloužených směnách a od 1. července rozjeli dvě směny. Vydatně jim pomáhali brigádníci, převážně studenti českokrumlovského Gymnazia, kterých se vystřídalo ve čtyřech turnusech celkem 43. Plán výroby byl splněn na 103%. Za červenec např. činila výroba 5 516 hl nápojů, což představuje 836 tisíc láhví o obsahu 0,33 l, 283 tisíc láhví o obsahu 0,7 l a 777 hl sudové limonády.

Rovněž výroba limosyrupů běžela naplno. V červenci např. uvařili 428 tun limosyrupů k zásobování všech sodovkáren n.p. Jihočeské pekárny.

Starosti dělala pracovníkům Sodovkárny doprava a proto jim v největší špičce pomáhala auta ČSAD a Státního statku Vyšší Brod.

Se svým úkolem vyrobit 36 000 hl nealkoholických nápojů za rok 1986 se pracovníci vyrovnali již 16. prosince

Na jablečný sukus zde zpracovali 1 710 tun padaných jablek. Pro zahuštění ovocného koncentráту uvedli do provozu vlastní odparku. Tím získali dostatek kvalitní suroviny pro výrobu ovocných limosyrupů.

S úkoly I. čtvrtletí **1987** se velmi dobře vyrovnali v Sodovkárně. Zboží vyrobili v hektolitrech na 119% a zisk na 183%. Pracovníci obsadili v celopodnikové soutěži o „Zlatý štít průmyslové prodejny“ 1. místo v rámci n.p. Jihočeské pekárny. Letní turistická sezona znamená tradičně pro VOŠ dvousměnný provoz za pomoci brigádníků – studentů Gymnazia Český Krumlov.

V době špiček při výrobě limonád, sirupů a lisování jablek, bývá velká spotřeba vody, proto byl v r. 1987 vybudován nový rezervoár o objemu 130 m³ a současně byl proveden rozvod tlakové vody po celé provozovně. V této době také značně poklesla výroba vlastních sirupů, neboť převážná část limosirupů značky Olympus se dovážela z Fruty Brno.

Neúroda jablek zapříčinila, že lisovna sodovkárny nebyla v r. 1987 vůbec v provozu.

V r. 1987 byl po dlouhém jednání konečně dohodnut dodavatel na opravu střech nad stáčírnu limo, sklepním hospodářstvím a lisovnou. Tato oprava bude provedena do konce roku 1988. Na úrovni ONV bylo jednáno o likvidaci obvodové zdi bývalého skladu a zracích sklepů Jihočeských mlékáren. Nedošlo k dohodě, jakým způsobem se celá záležitost vyřeší.

Po roce 1990 se vše připravuje k privatizaci, částečně jsou určité pokusy některých firem zde vyrábět, či plnit alkoholické nápoje, vše ale postupně končí.

Koupě a využití pozemků a budovy Sodovkárny – rok 2003

Bylo odkoupeno 12 427 m² pozemků spolu s rybníčky, které dříve sloužily jako nádrže pro sodovkárnu. Cena byla 153 Kč za m² a k tomu budova za celkem 98 669 Kč.

Minulé zastupitelstvo podepsalo předkupní smlouvu a mělo v plánu prostory využít pro výstavbu centrální výtopy na biomasu. Současné zastupitelstvo sice předkupní smlouvu schválilo, ale záměr přehodnotilo a hledaly se možnosti jak toto území využít. O centrální výtopy se sice i nadále diskutuje, zejména v souvislosti s majetkem lesů, ale je to příliš nákladná investice, kterou si Obec nemůže v současnosti dovolit, jelikož jsou jiné priority. Nakonec bylo odsouhlaseno využít prostory pro hasiče a veřejné služby. Proto začala obec provádět nezbytné úpravy nejenom na pozemcích, ale především na budově. Zejména bylo nutno před zimou opravit střechu, některé elektrické rozvody a zateplit objekt.

Z budov, které zakoupila obec Černá v Pošumaví v prostoru bývalé sodovkárny, vznikla rekonstrukcí nová požární zbrojnice. Dosud měli hasiči vybavení a potřebnou techniku v prostorách areálu VPS Marek, nyní získali nejenom garáž na vozidla, dílnu a sklad, ale i novou společenskou místnost. V té by měli svou činnost provozovat i jiné spolky v obci. Vybudování tohoto areálu přišlo obec na 600 tisíc korun. Dne 8. května 2004 byly společným taktickým cvičením tří sborů nové prostory slavnostně otevřeny.

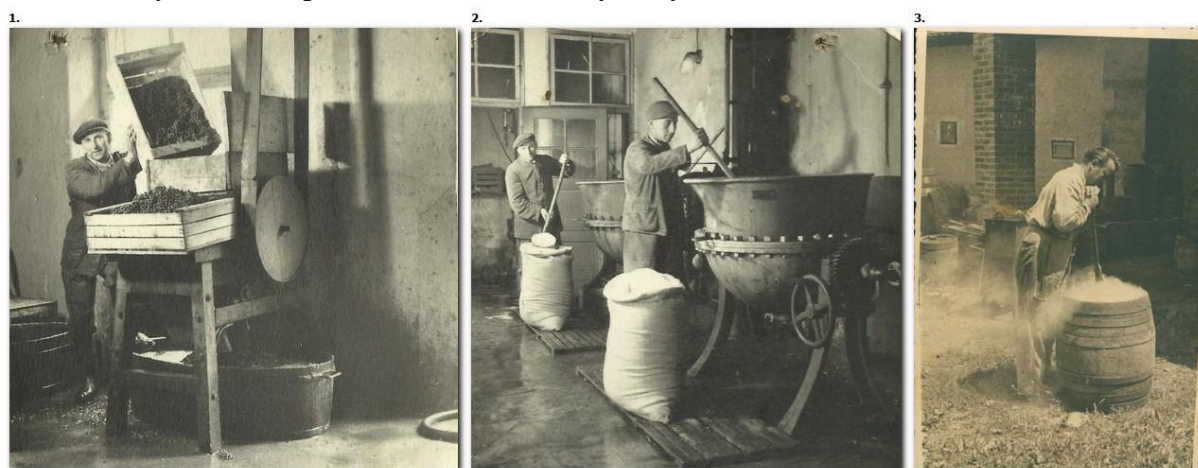
6. května 2006 - Požár ničil střechy bývalého pivovaru – Sodovkárny. Škoda po požáru byla vyčíslena na půl milionu korun.

Pro řadu občanů Černé v Pošumaví znamenala VOŠ, nebo Sodovkárna, ale většinou lidově nazývaná Šťavárna, celý jejich život. Skutečnost, že vše končí, byla pro mnohé poměrně bolestivá. Ztráta nejen pracovních míst, ale i hospodářského rozvoje je i určitým mínusem pro obec.

KRÁTKÝ FOTOGRAFICKÝ PRŮVODCE HISTORIÍ SODOVKÁRNY



Celkový pohled na budovu pivovaru a poté Sodovkárny po roce 1990, kdy provoz skončil privatizací, která se bohužel až do dnešní doby nepovedla. Druhý snímek je pohled do dvora v době, kdy provoz běžel (50 – 60 léta). Součástí areálu budovy byla i obytná část s výraznou klenbovou výstavbou – pohled v roce 2015, kdy nový vlastník začal s rekonstrukcí.



Pohled do vnitřního organismu sodovkárny- násyp ovoce, zahušťování a síření sudů – do roku 1963 vše ručně



Pohled na práci při automatických technologických linkách



V závodě byly zaměstnány většinou ženy – pohled na vnitřní organismus výroby – plniče



Zajištění rozvozu limonád – provozovna měla 12 aut, přesto musel ve špičkách vypomáhat svými auty Státní statek



V květnu 2006 část budovy vyhořela



Obec odkoupila část nemovitostí a byla zřízena hasičská zbrojnice