

VETROTIME

TRŽIŠTE
Lokalne pivovare

AKTUALNO
Mliječni proizvodi
u staklu

SERVISIRANJE KUPACA
Visoka razina trajnog usavršavanja
u Vetropack grupi

04 | UPADLJIVO

Božić

06 | AKTUALNO

Lagana staklena boca za mlijeko

08 | EDUKACIJE

Poticati mlade naraštaje i obrazovati stručni kadar

09 | TRŽIŠTE

Kuhanje piva iz strasti

18 | NOVI RAZVOJI

Raznovrsno od stakla

24 | KUPCI

Plemenita kapljica u stilskoj boci

26 | FRAGMENTI IZ KULTURE

Izložbe i odvažna dekoracija na stropu hotelskog bara

Impresum

Uredništvo i tekstovi:
Corporate Communication
Vetropack Holding Ltd, Bülach
Grafički dizajn: Arnold & Braun
Grafik Design, Luzern
Tisak: MATIS d.o.o., Pregrada
Papir: Quatro silk, bezdrveni,
obostrano premazani papir

Izravna veza s Vetrotimeom: novi QR kodovi

Propustili ste neko od izdanja
Vetrotimea? Pomoću sljedećeg
QR koda možete preuzeti
prijajšnja izdanja:



O slici na naslovnici. Svježe kuhano pivo čisti je užitek! O tome koje je pivo najbolje može se raspravljati, ali ne i o raznolikosti pивske ponude. Kombinacije aroma su kreativne, divlje, ponekad čak i smione. Već nakon prvoga gutljaja želimo si priuštiti drugi. To nimalo ne čudi jer u staklenim bocama pivo zadržava svoj izvorni okus. Gravure, sitotisak i etikete prava su radost za oči, a dizajni boca omogućuju im da savršeno leže u ruci.



Poštovane čitateljice i poštovani čitatelji,

Pri listanju najnovijeg broja Vetrotimesa primjećujem prije svega tri zanimljive teme – a znamo da je selektivno zapažnje vrlo individualno. Svi možemo gledati istu stvar, ali svatko će imati svoju interpretaciju i primijetiti nešto drugo.

U ovom izdanju pažnju mi je prvo privukla tema o pivu. Ne samo zato što nas već naslovnica uvodi u sajam BrauBeviale koji se održava od 13. do 15. studenog, već i zbog toga što ukazuje na strastvenost kojom pivari spajaju kvalitetu, inovacije i užitak, ali i njihov očiti moto: "Ono što radimo, radimo od sveg srca!"

Vetropackovi zaposlenici u svom radnom okruženju "žive" za kvalitetu. To nije samo floskula, već to i dokazujemo. Želimo postavljati trendove u području kvalitete i zato moramo usvojiti filozofiju "Leadership in Quality" kao stav u svemu što radimo i mislimo. Zbog toga potičemo mlade naraštaje i svoje zaposlenike kako bismo postigli sveobuhvatnu Vetropackovu kvalitetu. S tim smo ciljem i prvi put imenovali direktora za edukaciju i razvoj ljudskih potencijala Vetropack grupe. S Nunom Cunhom dobili smo dokazanog HR eksperta, pomoću čijeg ćemo iskustva moći dodatno napredovati kao tim i sparing partner. Možda će vas začuditi što vam o tome pišem, ali razlog je jednostavan – što ćemo više napredovati, to ćemo više moći činiti za vas. "Leadership in Quality" i cjeloživotno učenje jamac su za dobro servisiranje kupaca – od proizvodnje do knjigovodstva, od prodaje do tehnike, od službe za tehničko servisiranje kupaca do recepcije.

Inače, jeste li zamijetili da su božićna drvca ukrašena kopijama naših boca i staklenki? Ja nisam to znao i zato me duplerica u sklopu teme "Upadljivo" i iznenadila i dobro nasmijala. Ubuduće ću dobro pogledati svaki bor koji vidim – a nadam se i vi!

Poštovane čitateljice i poštovani čitatelji, u tom smislu vam već sada želim sretnu novu 2019.!

Vaš

Johann Reiter
CEO





UPADLJIVO

Od stakla se može izraditi gotovo sve. Pogledamo li božićna drvca, vidjet ćemo da ga ne krase samo staklene kuglice. Mnogo toga što "raste" na božićnim drvcima povezano je s Vetropackom: boce za pivo, boce za pjenušac, staklenke za konzerviranje povrća i voća ili staklene boce za mlijeko čiji smo povratak u trgovine s veseljem dočekali.

Za postojanje Wolfganga Amadeusa Mozarta nažalost nismo zaslužni, ali zato jesmo za trbušastu bocu popularnog likera koji nosi ime toga glazbenoga genija.







PRIČA O USPJEHU

Lagana staklena boca za mlijeko

Staklo proživljava veliki preporod. Istraživanja pokazuju da većina potrošača u Austriji želi više proizvoda u staklenoj ambalaži, stoga im je najveća austrijska tvrtka za preradu i prodaju mlijeka Berglandmilch eGen odlučila ispuniti tu želju. Staklene boce za proizvode ove mljekare proizvodi Vetropack Austria.

"Pretpostavljali smo da će potrošači s vremenom tražiti alternativu višeslojnoj i plastičnoj ambalaži i da će to biti upravo staklo. Trenutačna potražnja na tržištu pokazuje da smo bili u pravu", tako Josef Braunshofer, direktor tvrtke Berglandmilch, objašnjava ponovno uvođenje staklene ambalaže za mlijeko i jogurt. "Od proljeća 2018. naša tvrtka, koja obuhvaća i brendove Schärddinger, Stainzer, Tirol Milch i Lattella, nudi mlijeko u litrenim bocama od bijelog stakla, a jogurt u staklenkama u koje stane 450 grama proizvoda. Želimo da naši kupci sami odluče koja im je ambalaža draža", kaže Braunshofer.

Suradnja s Vetropack Austrijom

Staklenu ambalažu za Berglandmilch proizvodi Vetropack Austria u Kremsmünsteru (Gornja Austrija). "U okviru jedne analize tržišta tražili smo idealan oblik za bocu koja bi odgovarala i nama i našim proizvodima, ali koja bi se na tržištu razlikovala od drugih i budila sjećanja na poznate boce iz prošlosti, pa i na samo djetinjstvo. Novi dizajn osmislili smo u suradnji s Vetropackom, za kojeg smo se odlučili, naravno, zbog kvalitete, ali i blizine."

"Željeli smo da se boce svakako proizvode u Austriji. Ne samo zbog manje transportne udaljenosti, već i zato što se

u Austriji reciklira oko 90 posto starog stakla. I, na kraju krajeva, kao regionalnom proizvođaču bitno nam je da sve što je povezano s našim proizvodima dolazi iz Austrije."

U proizvodnji staklene ambalaže ključno je uskladiti želje kupca i tehničke zahtjeve. Upravo se u tom području više-godišnje iskustvo stručnjaka za staklo pokazalo iznimno dragocjenim: "Na prvim sastancima morali smo se usredotočiti prije svega na dizajn novih boca i tu nam je Vetropack bio od velike pomoći", istaknuo je Braunshofer.

Prva probna serija

Prve staklene boce za Schärddingerove proizvode Berghof pojavile su se na policama trgovina u travnju 2018. i od samog su početka vrlo tražene. Ubrzo su nastali i prvi planovi za daljnja poboljšanja: "Nakon četiri mjeseca uspjeli smo u suradnji s Vetropackom smanjiti težinu boce za mlijeko na 420 grama", zadovoljno je izjavio Braunshofer. "Manja težina znači i manju potrošnju energije u proizvodnji boca, a time i smanjenje emisija CO₂. Optimizacija težine pozitivno se odrazila i u logistici. Naš je cilj boca od 405 grama – a možda uspijemo smanjiti težinu i na manje od 400 grama."

Daljnji razvoj

Za optimizaciju staklene ambalaže, odnosno za kompromis između estetike i učinkovitosti, Vetropack grupa koristi između ostalog takozvanu metodu konačnih elemenata. Pomoću te metode dizajneri stakla mogu izračunati na kojim je dijelovima opterećenje za boce i staklenke posebno veliko, a na kojima malo. Pritom se staklena tijela ne analiziraju kao cjeline, nego se "razdvajaju" na dijelove jer se njihovo strukturno ponašanje može lakše utvrditi nego ono čitavog tijela. Prema tome, Vetropack može identificirati preopterećena mjesta i pojačati ih ili modificirati. Na mjestima koja su manje opterećena, količina stakla se u proizvodnji smanji. Zahvaljujući metodi konačnih elemenata Vetropack može izvesti na bocama jedva vidljive promjene koje omogućuju učinkovitiju i racionalniju proizvodnju.

Probna punjenja u boce za mlijeko od svega 405 grama već su započela, za što je bilo potrebno prilagoditi kalupe. Optimizirana boca za mlijeko ima k tomu veći volumen do vrha. Istodobno radimo već i na smanjenju težine staklenke za jogurt.

Povratna vs. nepovratna ambalaža

Pri odabiru nove ambalaže, Berglandmilch se odlučio za nepovratnu varijantu. "Kritični smo prema mišljenju da su povratne boce jedino rješenje za sva pitanja u vezi s okolišem. Istraživanja koje postoje o toj temi stara su već nekoliko godina, a otada se mnogo toga promijenilo. Danas se transport i pranje staklenih boca obavljaju potpuno drukčijim sredstvima nego prije. Kako bismo mogli dati pouzdani odgovor na pitanje o tome je li bolja jednokratna ili višekratna ambalaža, mi u Berglandmilchu planiramo provesti nova istraživanja", objasnio je Braunshofer.

Kad je riječ o tome je li korištenje povratnih boca bolje za okoliš, Braunshofer skreće pozornost i na sadržaj boce. "Puno je lakše prati boce od vode ili piva jer su mliječni proizvodi drukčiji već po konzistenciji. Primjerice, ostaci masnoće i suhe mase koji nastaju pri isparavanju samo su dva kriterija koja se moraju uzeti u obzir pri pranju povratnih staklenih boca za mlijeko."

U istraživanja će se uključiti i Vetropack Austria, tako što će tvrtki Berglandmilch staviti na raspolaganje konkretne po-

datke i brojeve. To je proizvođač staklene ambalaže činio i prije i time pružao potporu odnosima s javnošću tvrtke Berglandmilch eGen. "Jednako kao na početku naše suradnje, i u ovom se području oslanjamo na Vetropack i vjerujemo da će stručnjaci pronaći najučinkovitije rješenje."



Staklo – europski trend

Sve veća potražnja za staklenom ambalažom nije specifična samo za Austriju. Naime, rezultati istraživanja koje je diljem Europe provelo Europsko udruženje proizvođača staklene ambalaže (FEVE) pokazuju da staklo kao ambalažni materijal posebno cijene mladi. Čak 3 od 4 ispitanika navela su da preferiraju staklo u odnosu na druge materijale, i to zato što smatraju da je staklo najsigurniji i ekološki najprihvatljiviji ambalažni materijal. Između staklene ambalaže i njenog sadržaja nema nikakve migracije: staklo štiti svoj sadržaj poput trezora.



ZADOVOLJAVANJE POTREBA KUPACA

Poticati mlade naraštaje i obrazovati stručni kadar

Dobro obrazovani i motivirani zaposlenici te suvremena proizvodnja važni su temelji za zadovoljstvo kupaca. Zbog toga smo prije godinu dana u austrijskom Pöchlarnu osnovali edukacijski centar Vetropack grupe, a ove godine u rujnu imenovali Nuna Cunha direktorom za edukaciju i razvoj ljudskih potencijala Vetropack grupe.

Za industrijsku proizvodnju stakla potrebno je bogato tehničko znanje koje se u pravilu može steći samo praktičnim iskustvom. A izazovi pred kojima se nalaze stručnjaci sve su veći, pogotovo zbog stalnog razvoja tehnologije. Važno je ostati u toku i uspješno pratiti tehnološki napredak. Za pozicioniranje među najboljima, moramo u svim područjima imati educirane zaposlenike na koje se možemo bezuvjetno osloniti. Stoga Vetropack stalnu edukaciju smatra važnom uslugom za kupce. Pod sloganom "Leadership in Quality" želimo biti predvodnik trendova u području kvalitete, a ona se u Vetropacku odražava u svim područjima – od proizvodnje do knjigovodstva, od prodaje do tehnike, od službe za tehničko servisiranje kupaca do recepcije.

Kako bismo držali korak s najsuvremenijom proizvodnjom, već godinu dana u Vetropackovom edukacijskom centru u Pöchlarnu održavamo tečajeve za proizvodne radnike. Isto-

dobno smo inicirali uspostavu obrazovnog smjera "tehničar/ka za proizvodnju stakla" i ove jeseni imamo prvih 9 naučnika. Navedena dva primjera pokazuju da Vetropack potiče mlade naraštaje i kontinuirano obrazuje stručni kadar.

Ove jeseni u Vetropack je došao Nuno Cunha kao direktor za edukaciju i ljudske potencijale. "Moj cilj je postići zajedničku, visoku razinu edukacije u Vetropack grupi", ističe Cunha. "Od toga će svi imati koristi: zaposlenici, kupci i kompanija. Svi se moramo kontinuirano usavršavati kako bismo uspješno svladali izazove koji se stalno mijenjaju."

**"Onaj tko se
prestane
usavršavati,
prestat će i biti
dobar."**

Ovaj citat austrijske spisateljice Marie von Ebner-Eschenbach izvrsno se uklapa u korporativnu filozofiju Vetropack grupe.

**LEADERSHIP
IN QUALITY**



Suvremeni obrazovni smjer s perspektivom

Obrazovni smjer tehničar/ka za proizvodnju stakla bavi se svim tehnološkim područjima proizvodnje stakla – od strojarskog i automatičarskog područja, preko sastava stakla i staklene taline pa sve do gotovih proizvoda. Školovanje traje tri i pol godine, nakon čega su tehničari/ke za proizvodnju stakla osposobljeni za nadzor, upravljanje i usavršavanje procesnih tokova.

LOKALNE PIVOVARRE

Kuhanje piva iz strasti

Lokalna pivarska scena doživljava procvat jer na tržište donosi nove inspiracije. Stare pivovare i mladi poduzetnici s velikom strašću i kreativnošću razvijaju nove proizvode jer ljubitelji piva vole nove okuse i vesele se lokalnim kreacijama. "Tu se nešto dobro kuha", pomislila je ekipa Vetrotimea i odlučila posjetiti sedam lokalnih pivovara s novim idejama. I to u Švicarskoj, Austriji, Češkoj, Hrvatskoj, Italiji, Slovačkoj i Ukrajini.



Kvaliteta, inovacija i zabava

Tijekom posjeta Floridi, osnivači švicarske pivovare Simmentaler Braumanufaktur GmbH Björn Thoma, Tristan Mathys i David Ziörjen oduševili su se craft pivima. Pivovara iz Simmentala ima sedam zaposlenika i u svom asortimanu nudi dva lager i dva ale piva, dok ostale sorte ovise o sezoni. Prošle godine pivovara je proizvela oko 100 tisuća litara piva.

"Mnogo je dobrih piva", kaže Thoma. "Pivo je stvar ukusa. Ipak, postoje temeljne odrednice u pogledu kvalitete. U pivu ne smiju biti prisutne nepoželjne arome koje mogu nastati tijekom procesa kuhanja ili skladištenja, ali je poželjno osjetiti prepoznatljiv stil piva pri ispijanju." Za poseban okus piva iz Simmentala zaslužna je izvorska voda s dvaju lokalnih izvora. Björn Thoma bira pivo ovisno o vremenskim uvjetima i raspoloženju: "Ljeti volim pitko lager pivo, dok mi zimi više prija malo teži pale ale."



Pivovara Simmentaler Braumanufaktur GmbH za Vetropack se odlučila prije tri godine, na sajmu BrauBeviale, a za to je, kako ističe Thoma, u prvom redu zaslužan Vratislav Prevor, voditelj prodaje u segmentu boca za vino i žestoka alkoholna pića Vetropack Švicarske: "Pored nas su za stolom bili predstavnici jedne od najvećih pivovara u svijetu. Njih je zanimala narudžba više milijuna boca, a mi smo pregovarali o jednoj jedinjoj paleti po isporuci! Bez obzira na to, gospodin Prevor izdvojio je vrijeme za nas. Takav stav važan je za dugoročni uspjeh poduzeća." Pivovara iz Simmentala puni svoja piva isključivo u staklene boce. "Svaka ambalaža ima prednosti i nedostatke, ali u Švicarskoj potrošači sve više žele pivo u staklenoj boci."



David Ziörjen (tehnički voditelj), Björn Thoma (financije i prodaja) i Tristan Mathys (voditelj nabave, proizvodnje i marketinga)

'Želimo Ukrajini približiti raznolik pivsku kulturu'

Po čemu se prepoznaje dobro pivo?

Mikulín Vasyľ: Da bi pivo bilo dobro, mora ga kuhati strastveni i stručni pivar od kvalitetnih sastojaka. Ukusi i preferencije su različiti, ali kvaliteta je jedna.

Kako ste došli na ideju da otvorite vlastitu pivovaru?

Ljubitelji piva jednostavno nisu imali na raspolaganju željena piva pa su ih sami počeli kuhati kod kuće. Željeli smo približiti Ukrajini raznolik pivsku kulturu te zajedno s prijateljima i fanovima istražujemo golemi svijet piva.

Koliko vrsta i koliko hektolitara piva proizvedete?

Naš asortiman sastoji se od 10 do 14 vrsta piva, ovisno o sezoni. K tomu, imamo više od 100 jedinstvenih specijalnih piva koja odražavaju našu sklonost eksperimentiranju. Količina varira od piva do piva.

Kada biste svoje pivo mogli opisati u svega tri riječi, koje bi to riječi bile?

Kvaliteta, eksperimentiranje i zabava.

Koja je Vaša omiljena sorta piva i zašto?

Volim divlja piva kombiniranog vrenja jer su bogata i kompleksna. Ali svako je dobro kuhano pivo užitak.

Zbog čega općenito volite pivo?

Zbog raznolikosti. Pivo je piće za svaku prigodu, sezonu i raspoloženje. Može biti kiselo, slatko ili gorko, kao uostalom i sâm život, ali je uvijek užitak.

Zašto volite svoj posao?

Veliko je zadovoljstvo susretati zanimljive i kreativne ljude s kojima me povezuje ista strast i razmjenjivati s njima ideje.

Kako ste se odlučili za partnerstvo s Vetropackom?

Partnere odabiremo po istom načelu po kojem kuhamo svoja piva: glavni kriterij je kvaliteta.

Zašto preferirate staklene boce?

Svaka ambalaža ima prednosti i nedostatke, ali pivo se najviše prodaje u staklenim bocama. K tomu, naša prva linija za pakiranje najprikladnija je za staklene boce.

Što mislite o PET bocama ili limenkama za pivo?

Svaka ambalaža ima i praktične karakteristike. Limenke su lagane i štite pivo od svjetlosti. Staklo je tradicionalno, a PET boce prikladne su za vremenski ograničeno skladištenje točenog piva.



Mikulin Vasy, osnivač pivovare Varvar



Postojano, skladno i gorko

Slovačka pivovara IKKONA ne proizvodi svoja piva samo u vlastitoj maloj pivovari u Rožňavi na istoku Slovačke, nego i u drugim pivovarama specijaliziranim za craft piva – ako raspolažu kapacitetima i odgovarajućom tehnologijom za proizvodnju željenog piva. IKKONA godišnje proizvede oko 1500 hektolitara piva, i to u četirima pivovarama različite veličine. "Većinu proizvodimo u Slovačkoj, ali mnoga posebna piva i u Češkoj Republici i Belgiji", kaže osnivač Ladislav Kovács. Tijekom godine proizvedu oko 15 različitih sorti.

"Među malim pivarima vlada velika konkurencija. Naš je cilj ponuditi kvalitetna piva po primjerenim cijenama. Jednako tako, važna nam je i raznolikost piva donje fermentacije, dakle lager piva. Drugi prioritet nam je punjenje piva u lake nepovratne staklene boce s konciznim etiketama", kaže Kovács. Njegovo omiljeno pivo je Heaven's Door, belgijsko jako pivo. Osim šest sorti posebnog slada i četiriju sorti hmelja, ovo pivo sadrži borovice i kadulju. "Pivo je uvijek odličan gurmanski doživljaj", oduševljen je Kovács.

Ladislav Kovács pivar je iz strasti. Pri razvoju novog piva posebno voli kreativnost i smatra da dobro ohlađeno i uravnoteženo pivo prija u svakom trenutku.

S Vetropack Nemšovom Kovács je započeo suradnju i prije osnivanja pivovare IKKONA 2014. "Važno nam je da se naše omiljene boce od 3 decilitra proizvode u Slovačkoj. Omjer cijene i kvalitete je zadovoljavajući, a komunikacija s Vetropackom izvanredna. Za pivo je staklo najbolja ambalaža – oduvijek i zauvijek. Danas svi bolji restorani u svijetu svojim gostima poslužuju vino, pivo i mineralnu vodu isključivo u staklenim bocama. Staklena ambalaža je nepropusna barijera između pića i okolnog zraka i kao takva jamči kvalitetu."



Vlasnik Ladislav Kovács u svojoj pivovari





'Najbolje prija pivo iz staklene ambalaže'

Po čemu se prepoznaje dobro pivo?

Jiří Michalovič: Po tome što budi želju da odmah popijemo još jedno.

Kako ste se odlučili otvoriti vlastitu pivovaru?

Već dugo radim u segmentu hrane i piva. Neko vrijeme imao sam gostionicu pa sam počeo sâm kuhati pivo i to me dovelo do otvaranja vlastite pivovare.

Koliko je velika Vaša pivovara?

Iako u naših 25 bačvi stane do 40 tisuća litara piva, imamo petnaestak zaposlenika i još uvijek smo mala pivovara. Ili možda "srednje mala" pivovara.

Koliko sorti i koliko litara piva proizvedete?

Proizvodimo oko 50 sorti piva. Većina je dostupna tijekom čitave godine, ali imamo i posebna izdanja. Ove godine proizveli smo ukupno 5000 hektolitara piva.

Po čemu se Vaša piva razlikuju od drugih?

Naše pivo je odlično!

Kada biste svoje pivo mogli opisati u svega tri riječi, koje bi to riječi bile?

Trebaju mi samo tri slova – njam.

Koja Vam je omiljena sorta piva i zašto?

11 Mazák extra bitter. Dok pijete to pivo, na jeziku osjećate ugodnu gorčinu i najradije biste da ta gorčina zauvijek ostane.

Zbog čega općenito volite pivo?

Vjerojatno zbog alkohola. Da nije tako, morao bih raditi u proizvodnji bezalkoholnih pića.

Zbog čega volite svoj posao?

Zbog piva.

Koja su Vaša najnovija postignuća?

Ove godine osvojili smo nekoliko nagrada za pivo u Češkoj i inozemstvu, ali smatram da je jedno od naših najvećih postignuća ove godine pivo Sommertag koje se odlikuje laganom i osvježavajućom citrusnom notom.

Zašto ste se odlučili za Vetropack?

Volimo surađivati s lokalnim dobavljačima, a i Kyov nam je vrlo blizu.

Zašto preferirate staklene boce?

Pivo najbolje prija iz stakla, bilo iz boce ili čaše. Sve više naših kupaca radije bira staklene boce i zbog toga je naše pivo dostupno u toj ambalaži.

Što mislite o PET bocama ili limenkama za pivo?

Te se vrste ambalaže, nažalost, još traže jer ne vole svi potrošači staklene boce. Srećom, ta je tendencija u padu, a jača trend konzumiranja craft piva u staklu.



Pivari Miroslav Dobeš i Martin Vaculík, vlasnik Jiří Michalovič i domar Jakub Kondei

Aha-doživljaj, kvaliteta i poštenje

Piva austrijske pivovare Schloss Eggenberg odlikuju se lokalnim okusom koji je dobro prihvaćen i na međunarodnoj sceni, naglašava majstor pivar Tomas Lugmayr. Ta pivovara proizvodi dvadesetak različitih sorti piva i ubraja se u austrijske pivovare srednje veličine. Lugmayr cijeni svoj posao prije svega zato što mu omogućuje proizvodnju odličnog proizvoda. "Proizvodnja još uvijek ima dašak mistike", dodaje. "Ta se mistika odražava i u raznolikosti sorti, dopušteno je ono što ima dobar okus. Loših piva više nema." Omiljeno pivo Thomasa Lugmayra trenutno je



Sommerfrisch, osvježavajuće pivo hmeljasto-citrusne note i s niskim udjelom alkohola.

Lugmayr voli kreirati nove sorte piva neobičnih okusa. Oduševljen je svojim poslom i pivom kao pićem. "Pivo je već tisućama godina prirodno piće, ali i prehrambeni proizvod. Osim toga, zdravo je - ako se, naravno, pije u umjerenim količinama."



Pivar Thomas Lugmayr ispred svoje pivovare Schloss Eggenberg.

'Pivo me uvijek iznova oduševi'

Sasvim općenito, po čemu se prepoznaje dobro pivo?

Andrej Čapka: Kao i u većini drugih zanimanja, strast i sklonost preispitivanju novih izazova dobar su temelj. Ali na kraju nam treba kvalitetan proces i dobri sastojci kako bismo tu kvalitetu održali konstantnom.

Kako ste došli na ideju da otvorite vlastitu pivovaru?

Kao pionir lokalne scene pivara amatera razvijao sam poduzetnički potencijal deset godina. Rezultat toga bila je Zmajska pivovara, prva hrvatska craft pivovara.

Koliko je velika Vaša pivovara?

Naš trenutni godišnji proizvodni potencijal je oko 10 tisuća hektolitara i 10 različitih sorti. On ovisi o sorti i pakiranju, ali se zahvaljujući dosadašnjim ulaganjima (varionica, stroj za pakiranje, nova linija) lako može povećati za 30 posto.

"Partnerstvo s Vetropack Austrijom vrlo je uspješno. Naša pivovara pridaje veliku važnost visokoj kvaliteti, kao i Vetropack. K tomu, želimo imati dobar i blizak odnos s dobavljačima." Staklena ambalaža postoji odavno, kao i pivo. "Staklu kao ambalažnom materijalu za hranu i piće nema premca. PET boce ili limenke imaju smisla u nekim krajevima i situacijama, ali općenito su povratne staklene boce u mnogim aspektima jednostavno nenadmašive", smatra Thomas Lugmayr.



Po čemu se Vaša piva razlikuju od drugih?

Naša piva su precizna, konstantna, s jasnim potpisom majstora pivara.

Kada biste svoje pivo mogli opisati u svega tri riječi, koje bi to riječi bile?

Precizno, uravnoteženo i konstantno.

Koja je Vaša omiljena sorta piva i zašto?

Nemam omiljeno pivo, ali za moje veliko divljenje prema pivu zaslužne su, primjerice, pivovare Sierra Nevada, Brewdog i Russian River Brewing Company.

Zbog čega općenito volite pivo?

Jer me uvijek iznova oduševi.

Zašto volite svoj posao?

Dobio sam priliku pretvoriti hobi u uspješnu tvrtku koja danas ima više od deset zaposlenika.

Koja su vaša najnovija postignuća?

Nedavno smo dobili nagradu Ratebeer Award kao najbolja craft pivovara u Hrvatskoj i nagradu za naš Russian Imperial Stout, koji je sazrijevao u bačvi, kao najbolje hrvatsko pivo. To je bilo moje omiljeno pivo još dok sam ga kuhao kod kuće i jedan od motiva za osnivanje pivovare.

Zašto ste se odlučili za partnerstvo s Vetropackom?

Vetropack je pouzdan partner koji je tada bio spreman surađivati sa mnom kao mladim poduzetnikom. Oduševio me u prvom redu svojom strašću za vlastite proizvode koja se osjeća u svakom poslovnom segmentu.

Zašto preferirate staklene boce?

U njima kvaliteta piva ostaje očuvana tijekom duljeg razdoblja. Osim toga, staklene boce su ekološki prihvatljivije od druge ambalaže i mogu se 100 posto reciklirati.

Što mislite o PET bocama i limenkama za pivo?

PET boce su lošije za kvalitetu piva, okoliš i korištenje, a limenke za pivo imaju minimalni rok trajanja čak i kad su prazne. Osim toga, potrošači ih ne percipiraju isto kao staklo.



Tim Zmaj'ske pivovare (Hrvatska)

Oštro i čisto craft pivo

Iz ljubavi prema rodnom gradu Gualdu Taldinu (Italija), Matteo Minelli osnovao je sa suprugom pivovaru Flea. Taj grad poznat je po brojnim obližnjim izvorima odlične vode. Za pivo Birra Flea supružnici Minelli pronašli su nadahnuće

u srednjovjekovnoj tvrđavi Rocca Flea koja se nalazi na najvišoj točki u gradu, ali i druga piva ove pivovare nose imena po srednjovjekovnim likovima, protagonistima i mitovima povijesti grada.

U pivovari Flea trenutno su u punom jeku radovi na proširenju proizvodnje, skladišta i ureda. K tomu, ubuduće će laboratorij za ispitivanje kvalitete zauzimati središnje mjesto. "Želimo povećati proizvodnju, imati najmodernije strojeve, proizvoditi na ekološki još prihvatljiviji način i povećati broj zaposlenih", kaže Matteo Minelli. "Isto tako, želimo da ljubitelji piva imaju mogućnost otkrivati i kušati svoja omiljena pića na licu mjesta. U standardnom asortimanu nudimo 10 sorti piva, primjerice, svijetlo, pšenično, jako i bezglutensko pivo. Tijekom adventa imamo i pivo s aromama cimeta i kardamoma." Pivovara Flea godišnje proizvede oko 12 tisuća hektolitara piva.

"Naše pivo odlikuje se kvalitetnim sastojcima, a to su, među ostalim, najčišća izvorska voda i ječmeni slad s jednog obiteljskog poljoprivrednoga gospodarstva iz Umbrije", otkriva

Minelli. Za odabir Vetropacka bili su presudni kvaliteta i profesionalnost. "Staklene boce savršeno štite naša delikatna piva jer čuvaju njihov izvorni okus. K tomu, za naša piva važno je da mogu nastaviti fermentirati u boci."



Talijska pivovara Flea nalazi se u Umbriji i okružena je mnogim izvorima vode odlične kvalitete.



PIVO ZA SVEČANO OTVORENJE

Dobrodošli u Puidoux

Pivovara Docteur Gab's iz zapadnog dijela Švicarske ljetos se preselila na novu lokaciju. Za tu je prigodu osmišljeno pivo Pou Pou Puidoux koje se puni u staklene boce cuvée boje iz Vetropack Švicarske.

Sedamnaest godina od osnutka, za švicarsku pivovaru Docteur Gab's ovog je ljeta došlo vrijeme za promjenu. Pivovara se iz mjesta La-Claie-aux-Moines u Savignyu preselila u 7 kilometara udaljeni Puidoux. Naime, Docteur Gab's bio je toliko uspješan da mu je na staroj lokaciji postalo "pretijesno". "Sada imamo više mjesta za širenje proizvodnje", izjavio je Reto Engler, odgovoran za proizvodnju i komunikaciju.

Za svečanost povodom otvorenja novog prostora pivovare 30. lipnja 2018. pivari su osmislili posebno pivo koje je bilo dostupno samo tog dana – i to u bocama iz Vetropackove staklane u Švicarskoj. U ostalim pivima iz raznolikog asortimana pivovare Docteur Gab's ljubitelji mogu uživati svakog dana – i to u staklenim bocama od 330 mililitara također iz Vetropack Švicarske.



AROMATIČNO

Dobro zaštićena intenzivna aroma

Boce smanjene težine od 2,5 decilitra za sojin umak Aiko proizvodi Vetropack Austria u tvornici u Pöchlarnu u Donjoj Austriji.

Boce od bijelog stakla za proizvod Salsa de Soja, koje karakteriziraju blago nakošena ramena i mali promjer, odlično leže u ruci. Smanjene su težine a Vetropack Austria ih proizvodi postupkom prešano-puhano usko grlo za brend Aiko. Sojin umak puni tvrtka Mautner Markhof Feinkost GmbH, također u Austriji.

Ovaj renomirani proizvođač delikatesa, koji je u austrijskom svijetu okusa prisutan već 170 godina, proizvodi i klasike kao što su senf estragon, specijaliteti od hrena i razne vrste octa.



Tražite staklenu ambalažu za hranu ili pića? U našem online katalogu pronaći ćete više od 900 artikala. Jednostavno skenirajte ovaj QR kod!

SVEČANO

Pjenušac kao aperitiv ili uz jelo

Staklene boce u cuvée boji za pjenušac Ribolla Gialla Extra Brut iz vinarije Tenimenti Civa proizvodi Vetropack Italia. Nova boca od 7,5 decilitra zaobljenih ramena i dugog vrata na svaku svečanost unosi dašak elegancije. Iznad bijele papirnate etikete ugravirana su slova T i C – inicijali proizvođača ovoga plemenitog pića.

Ribolla Gialla stara je sorta vinove loze iz vinogradarskog područja Friuli-Venecija-Giulia. Na istočnim padinama Furlanije, u mjestu Bellazzoia di Povoletto, vinarija Tenimenti Civa od ove sorte proizvodi suha vina i pjenušce. Novost u njihovoj ponudi je slamnatožuto vino s blagom aromom limuna, kadulje i šumskih jagoda. Ugodno i osvježavajuće, ovo vino najbolje prija ohlađeno na 8°C kao aperitiv ili uz jelo. Budući da je riječ o pjenušcu, odlično se sljubljuje s ribom, povrćem te kriškom tostiranog kruha s maslacom i dimljenom kalifornijskom pastrvom.



PORTUGALSKO PIVO

Osvježenje od hmelja

Boce od smeđeg stakla za portugalsko pivo Sagres proizvodi austrijska staklana u Kremsmünsteru. Njihov dizajn karakteriziraju jasne i jednostavne linije.

Staklena boca od 330 mililitara portugalskog piva Sagres dobila je novu gravuru u području ramena: prepoznatljivi logotip u obliku štita. Proizvodi se u tvornici u Kremsmünsteru od smeđeg stakla, dugog je vrata i uskog tijela. Zatvara se krunskim čepom i dobro leži u ruci.

Sagres je jedan od dvaju velikih pivskih brendova u Portugalu i u vlasništvu je nizozemskog Heinekena. Ovaj napitak od ječma nazvan je po portugalskom mjestu Sagres, ali se proizvodi u blizini Lisabona. Sagres Branca je pilsner pivo koje se odlikuje ugodnom gorčinom i odlično prija u svakom trenutku – bilo kao osvježenje na plaži ili za opuštanje u svome domu.



AROMATIČNO

Mala delikatesa

Jedinstveni alpski gorki liker Appenzeller proizvodi se od sto posto prirodnih sastojaka. Boce od zelenog stakla za ovo aromatično žestoko alkoholno piće proizvodi Vetropackova staklana u Švicarskoj.

Boca od zelenog stakla uistinu može biti ponosna na svoj sadržaj: alpski gorki liker Appenzeller sadrži 42 različite začinske trave i začina i 29 posto alkohola. Zanimljive bočice od jednog decilitra za ovo piće proizvode se u Vetropackovoj staklani u St-Prexu. Dug, blago sužen vrat fluidno prelazi u zaobljena ramena i time daje ovoj boci s pilfer proof zatvaračem prepoznatljiv izgled. Iznad etikete s planinskim krajolikom Appenzella, smještene u sredini boce, ugravirani su natpisi "Charakter" (karakter), "Stil" i "Persönlichkeit" (osobnost).

Švicarac Emil Ebnetter eksperimentirao je 1902. s brojnim ljekovitim biljkama iz svog kraja – bio je to početak priče o uspjehu aromatičnog likera koji se pripravlja između ostalog od korijena encijana, borovice, anisa i listova mente. Recept za Appenzeller ova obiteljska tvrtka čuva poput škrinje s blagom.

KULturna BAŠTINA

Rakija od borovica

Borovička je neizostavan dio slovačke kulturne baštine, a baza ove rakije su borovice. Više od 90 godina tvrtka Old Herold s.r.o. vjerna je originalnom receptu koji ljubitelji fine kapljice jako cijene. Boce od bijelog stakla za Borovičku proizvodi Vetropackova staklana u Slovačkoj.

Boce od jedne litre za žesticu koju Old Herold s.r.o. peče po tradicionalnom receptu proizvodi Vetropack Nemšová od bijelog stakla. Kratak vrat boce za Borovičku fluidno prelazi preko izraženih ramena u ravno tijelo.

Tajna Koniferum borovičke, koja se popularno zove i Koniferka, krije se u tradicionalnom receptu s prirodnim sastojcima i "laganim" udjelom alkohola. Osnova osvježavajućeg okusa je kvalitetni destilat iz dvofaznog postupka destilacije fermentiranoga sladnog koma od mesa ploda borovice.

Koniferka je jedan od najpopularnijih brendova borovički u Slovačkoj. Za doček svojih prijatelja Slovaci posluže gotovo 40 milijuna čašica ove rakije godišnje i zato je Old Herold odlučio svoju ponudu Koniferum borovičke proširiti i novom litrenom bocom.





OSMIŠLJENO ZA ŽENE

Slatkasto pjenušavo vino

Nove staklene boce u cuvée boji za slatkasto pjenušavo vino Ukrajinske proizvodi Vetropack Gostomel. Na policama trgovina, među ostalim bocama ističu se elegancijom i gracilnošću.

Stolichy, ukrajinski proizvođač pjenušavih vina, lansirao je liniju pjenušavih vina osmišljenu posebno za žene. Jednako ekskluzivne su i njihove boce u cuvée boji iz Vetropackove tvornice u Gostomelu. Boca od 7,5 decilitara s grlom za pjenušac djeluje elegantno i gracilno, a tom dojmu pridonosi i elegantna etiketa u plavoj i zlatnoj boji.

Pjenušac Ukrajinske može biti bijeli ili ružičasti, a dostupan je u četirima varijantama: polusuhi bijeli, poluslatki bijeli, slatki bijeli i slatki ružičasti. Vina Stolichny reklamiraju se pod sloganom "Zavodljivo poput prirode" i odraz su uspješne sinergije tradicije i modernizma, kako u samome piću tako i u dizajnu boce.

BOGATSTVO MINERALA

Moderan dizajn za dragocjenu vodu

Mineralna voda Fatra puni se u staklene boce Vetropackove staklane u Nemšovoj i dolazi iz najbrdovitijeg područja Slovačke. Jedinstveni dizajn boce podsjeća na kristale čime naglašava dragocjenost sadržaja.

U novoj staklenoj boci koju proizvodi Vetropack Nemšová slovačka mineralna voda Fatra zaštićena je poput kristala. Za moderan dizajn boce od 2,5 decilitra zaslužan je češki dizajner Jan Čapek koji je za nju dobio nagradu Grand Czech Design. Na površini boce od zelenog stakla ističu se siluete brojnih kristala, a u sredini je ugraviran naziv mineralne vode.

Mineralna voda Fatra namijenjena je za hotele, restorane i kafiće, a izvire u planinskom predjelu Slovačke. Regija Turiec smještena je na sjeverozapadu zemlje i okružena prirodnim rezervatima Mala Fatra i Velika Fatra po kojima je ova voda bogata mineralima i dobila ime.



JEDNOSTAVNO

Prirodni čajni napitak

Kaluko natürlich crveni je napitak od voćnog, crnog i čaja paprene metvice. Boce od bijelog stakla za ovaj veganski napitak proizvodi Vetropackova staklana u Pöchlarnu.



Minimalistički dizajn nove boce od bijelog stakla koju Vetropack Austria proizvodi za austrijski čajni napitak Kaluko ističe ono najbitnije – sadržaj. Jednako jasan i puristički dojam ostavlja i natpis otisnut tehnikom sitotiska: samo ime s prpošnom, ravnom crtom. Uz tako pojednostavljene ostale elemente cjelokupnog proizvoda, ništa ne skreće pozornost s crvenog pića punjenog u boce dugog vrata s twist-off zatvaračem.

Prije nekoliko godina dvojica mladića iz Voralberga počela su samostalno proizvoditi ledeni čaj i prodavati ga u svojim pet kafića u Beču. Kaluko je ubrzo postalo najprodavanije piće u tim lokalima što je bio jasan pokazatelj da ovo piće zahtijeva proširenje distribucije, i to u velikom stilu. Ovome malom start-upu podršku je pritom pružila obiteljska tvrtka Rauch Fruchtsäfte, također iz Voralberga, i to u području punjenja i prodaje omiljenog napitka.

Za prirodan okus ledenog čaja Kaluko zaslužna je kombinacija voćnog, crnog i čaja od paprene metvice, ekstrakata voćnih sokova, đumbira i metvice. Kaluko ne sadrži aditive, a dostupan je u probranim trgovinama i brojnim ugostiteljskim objektima.

SLATKO

Mala boca, veliko zadovoljstvo

Boce od bijelog stakla za novi ledeni čaj iz San Benedetto proizvodi Vetropackova staklana u Humu na Sutli. Osvježavajući napitak dostupan je u bocama od 2,5 decilitra i dvama okusima: limuna i breskve.

Staklene boce za talijanskog proizvođača pića San Benedetto Vetropack Straža proizvodi još od 1975. Najnovija među njima je boca od bijelog stakla za ledeni čaj Indian Black Tea. Boca od 2,5 decilitra proizvedena je postupkom puhano-puhano i zatvara se krunskim čepom, a odlikuje je kratak vrat i također kratko područje ramena. Cilindrično tijelo boce presvučeno je shrink sleeve etiketom u zlatnoj i narančastoj boji. Ljubitelji ovoga ledenog crnog indijskog čaja mogu birati između okusa limuna i okusa breskve.

Tvrtka San Benedetto otvorila je 1956. u blizini Venecije (Italija) svoju prvu punionicu mineralne vode s izvora San Benedetto i Guizza. Otada je ta lokalna tvrtka prerasla u međunarodnu kompaniju koja je prisutna u više od 100 zemalja diljem svijeta.





HOMMAGE

Raznovrsnost okusa

Vetropackova staklana u Hrvatskoj proizvodi bijele boce za legendarnu Cocktu. Ovo se piće duge tradicije u novoj ambalaži još bolje ističe na policama supermarketeta.

Cockta je jedno od najpopularnijih gaziranih pića balkanske regije. Bez pića vaše i naše mladosti život je nezamisliv. A agencija Pointbleu iz Barcelone sada mu je podarila novi dizajn. Boce iz Vetropack Straže, zapremine 2,75 decilitara, imaju navojni zatvarač i površinu za etiketu neobičnog oblika koja zahtijeva veliku preciznost pri ljepljenju. Boca je vitka, a na spoju tijela i vrata ima udubinu sličnu obliku šipka koji je jedan od sastojaka ovog pića. Vrat boce je gladak, dok je tijelo narovašeno.

Još od 1953. godine Cockta impresionira svojim neodoljivim okusom karamela, šipka i 11 različitih ljekovitih trava. A u staklenim je bocama ovo mnoštvo aroma izvrsno zaštićeno.

SOFISTICIRANO

Savršeno zaštićeno

Jedno je jasno: delikatesama je mjesto u staklu. U novim staklenkama od 205 mililitara koje proizvodi Vetropack Austria delikatese tvrtke Grossauer Edelkonserven ne samo da su savršeno zaštićene, nego su i pravi mamac za oči.

Vetropackova staklana u Pöchlarnu (Austrija) omogućila je tvrtki Grossauer Edelkonserven uspješno predstavljanje svojih umaka pesto na tržištu. Sadržaj i ambalaža u savršenom su skladu, a na prednjoj strani staklenke ugraviran je logotip. Papirnata etiketa s nazivom tvrtke povezuje poklopac i staklenku od 205 mililitara, za koju je pričvršćena vezicom od prirodnih vlakana, te služi kao dodatna zaštita od otvaranja. U staklenoj ambalaži s twist-off zatvaračem umak je besprijekorno zaštićen, a okus 100 posto očuvan. Pesta su u novim staklenkama dostupna u trgovinama i na tržnicama od svibnja ove godine.

Počeci tvrtke Grossauer Edelkonserven iz Kamptala vezani su za obiteljske vinograde u kojima se vlasnik Stefan Grossauer prije 14 godina počeo baviti uzgojem povrća. Tvrtka Grossauer Edelkonserven nudi visokokvalitetni i raznoliki asortiman pesta – od neobičnih kombinacija do klasičnih, lokalnih, sezonskih i međunarodnih.



Prema Vašoj želji razvit ćemo i proizvesti originalne, savršeno oblikovane staklene boce, u raznim bojama i s raznim doradama. Izbor je na Vama!



STAATSKELLEREI ZÜRICH

Plemenita kapljica u stilskoj boci

Državna vinarija Zürich (Švicarska) jedna je od renomiranih proizvođača vina u kantonu Zürich. Kamen temeljac za ovu vinariju položio je 1862. švicarski pjesnik i ljubitelj vina koji je tada obnašao funkciju glavnog tajnika uprave kantona. Gotovo čitav asortiman vina Državne vinarije Zürich odnedavno se puni u boce Vetropackove staklane u Švicarskoj.



Podrumar Fabio Montalbano (lijevo) i direktor Christoph Schwegler sa svojim timom proizvode dragocjene kapljice: od sortnih vina preko ekskluzivnih cuvéea pa sve do porta i pjenušaca.

Čak 100-tinjak vinara iz kantona Zürich dostavlja grožđe za Državnu vinariju Zürich koja svoje plemenite kapljice proizvodi uglavnom u Rheinauu, u blizini sjedišta Vetropack Holdinga. Svake godine prerade 300 tona grožđa, od čega se, ovisno o berbi, proizvede oko 450 tisuća boca vina. Odnedavno državna vinarija čitav asortiman crnih, bijelih, rosé i specijalnih vina puni u Vetropackove standardne boce od 7,5 decilitara u cuvée (Vetropack Švicarska) i bijeloj boji (Vetropack Austrija).

Papirnata etiketa odnosno dekorirani sitotisak tvrtke Kurt Mayer Verpackungsglas GmbH iz Austrije prikazuje naziv

vina i logotip. Jednostavan dizajn u skladu je sa stilskim dizajnom boce.

Nekoć i danas

Državna vinarija Zürich smještena je u idiličnom rajnskom krajoliku i vuče korijene iz 1862. godine. Gottfried Keller, švi-



carski pjesnik, glavni tajnik kantonalne uprave i ljubitelj vina, zaslužan je za to što je samostanska vinarija Rheinau nakon zatvaranja benediktinske opatije dospjela u ruke uprave kantona. Keller je svojim potpisom zapečatio spajanje samostanskoga vinskog podruma s vinarijom uprave za zdravstvo u Zürichu. Državna vinarija tada je vinom opskrbljivala kantonalne bolnice i zdravstvene ustanove, a od 1997. u vlasništvu je tvrtke Mövenpick Wein AG.

Državna vinarija Zürich pod vodstvom podrumara Fabija Montalbana vješto spaja tradiciju i modernu proizvodnju vina i danas je jedan od najvećih proizvođača vina u njemačkom govornom dijelu Švicarske. Brojna specijalna vina iz ove vinarije dolaze na tržište uglavnom u malim količinama i sve su popularnija.

PRIX VETROPACK

Živjeli stari čokoti

Ove godine nagradu Prix Vetropack osvojilo je bijelo vino Chasselas Vieille Vigne vaudske vinarije Les Propriétés de la ville de Payerne. Plemenita kapljica iz okolice Ženevskog jezera oduševila je žiri svojom uravnoteženom aromom.



Uzrečica "Što starije, to bolje" savršeno pristaje švicarskom vinu Chasselas Vieille Vigne, ali samo kad se ta uzrečica – često korištena u kontekstu degustacije vina – odnosi na čokote. Čokoti s kojih je ubrano grožđe za nagrađeno vino stari su 40 godina i prekrivaju padine oko Ženevskog jezera u Vaudu. Na ovogodišnjoj dodjeli nagrada u Zürichu, Prix Vetropack osvojilo je vino šasla. Riječ je o nagradi koju Vetropack AG dodjeljuje svake godine u sklopu međunarodnog natjecanja vinara, i to proizvođačima najboljega švicarskog

bijelog ili crnog vina od jedne od glavnih sorti. Tim vinarije Les Propriétés de la ville de Payerne sada ima priliku u suradnji sa stručnjacima iz Vetropacka AG kreirati bocu za vino po vlastitoj želji.

Prvo međunarodno natjecanje vinara u Zürichu održano je prije 25 godina, a zanimanje za natjecanje, a time i broj prijavljenih vina rastao je iz godine u godinu. Osim nagrade Prix Vetropack, ove je godine u kategoriji posebnih nagrada uručena i jubilara.

FRAGMENTI IZ KULTURE



Dekoracija na stropu hotelskog bara

Mnogima je užitak popiti dobro piće iz staklene boce u hotelskom baru. U jednom od njih, boce od zelenog i smeđeg stakla nisu samo trezori okusa već i umjetničko djelo postavljeno iznad samog bara. Poredane su jedna pored druge na staklenoj plohi koja optički djeluje poput zrcala, a pozorni promatrači primijetiti će da su pričvršćene i s donje strane. Moderni dizajn odlično se uklopio u rustikalno okruženje od drva, kao uspješan primjer spajanja modernizma i tradicije.

MORSKO

Oblikovano valovima

Voda je istodobno i umirujuća i zastrašujuća. Te dvije odlike najvažnijeg elementa za život odavno fasciniraju ljude, pa tako i novozelandskog umjetnika Bena Younga koji živi na obali Sjevernog otoka. Young je samouki umjetnik i svoja djela od stakla izrađuje već 15 godina. U njima ne samo da se voda odražava, nego je ona njihov središnji element. Novozelandskin ručno obrađuje ravno staklo, potom slaže sloj po sloj i na taj način pojedinačni slojevi stvaraju dojam vala. "Volim dvodimenzionalne oblike pretvarati u trodimenzionalne kreacije", kaže Young koji je svoje radove izlagao uz djela renomiranih umjetnika u području stakla, i to diljem svijeta. Young u svojim radovima kombinira staklo s različitim materijalima. "Volim raditi s betonom kao osnovnim građevinskim materijalom jer je i fizički i vizualno u snažnom kontrastu sa staklom. Spajanje dvaju svjetova uvijek me iznova fascinira."





© Porthemko glass museum

IZLOŽBA

Staklo nije samo izvanredan ambalažni materijal za hranu i pića, nego i svestrani medij za umjetničko izražavanje. Američka umjetnica Karen LaMonte diplomirala je na poznatoj školi za dizajn na Rhode Islandu (SAD), u području stakla. Njene elegantne staklene haljine bile su izložene u muzeju Porthemka u Pragu (Češka) do 4. studenog 2018. U gradu Železný Brod na sjeveru Češke, koji je inače poznat po staklarskoj tradiciji, LaMonte je iz prve ruke učila umijeće izrade stakla. Taj joj se kraj toliko svidio da sada tamo i živi.

PROIZVODNJA STAKLA U ENGLJSKOJ

Nacionalni centar za staklo na sjeveroistoku Engleske pripada Sveučilištu Sunderland. Na raznim izložbama i radionicama koje organizira centar može se mnogo naučiti o suvremenom staklu, a nudi se i mogućnost samostalne izrade stakla. Veliku zgradu centra koja se prostire na 3250 m² i grije toplinom koju oslobađaju staklarske peći, svečano je 1998. otvorio sâm princ Charles.



© National Glass Centre



© National Glass Centre



© Ben Young

Sunderland, koji je nekoć bio najveće središte brodogradnje u svijetu, ima dugu tradiciju proizvodnje stakla. Centar se nalazi u blizini nekadašnjeg samostana Monkwearmouth-Jarrow u kojem su 682. godine francuski staklari po narudžbi benediktinca Benedicta Biscopa izradili staklene prozore. U 18. stoljeću industrijska proizvodnja stakla doživjela je uspon. Lokacija je bila idealna, jer su postojale velike količine jeftinog ugljena i kvalitetnog uvoznog pijeska iz Baltičkog mora. Ipak, Stuart Miller, bivši docent povijesti na sveučilištu Sunderland, uvjeren je da industrije stakla ne bi bilo bez drugih industrija u tom kraju na temelju kojih se razvijala. Staklo proizvedeno u Sunderlandu bilo je poznato u čitavoj Engleskoj



Kontakt adrese Prodaja

Švicarska

Telefon +41 44 863 34 34
Fax +41 44 863 34 45
marketing.ch@vetropack.com

Austrija

Telefon +43 2757 7541
Fax +43 2757 7541 202
marketing.at@vetropack.com

Češka

Telefon +420 518 733 111
Fax +420 518 612 519
marketing.cz@vetropack.com

Slovačka

Telefon +421 32 6557 111
Fax +421 32 6589 901
marketing.sk@vetropack.com

Hrvatska, Slovenija, Bosna i Hercegovina, Srbija, Crna Gora, Makedonija

Telefon +385 49 326 326
Fax +385 49 341 154
prodaja@vetropack.com

Ukrajina

Telefon +380 4439 241 00
Fax +380 4597 311 35
sales.ua@vetropack.com

Italija

Telefon +39 02 458771
Fax +39 02 4587714
sales.it@vetropack.com

Ostale zemlje zap. Europe

Telefon +43 7583 5361
Fax +43 7583 5361 225
export.west-europe@vetropack.com

Ostale zemlje ist. Europe

Telefon +420 518 733 341
Fax +420 518 612 519
export.cz@vetropack.com