

VETRO TIME

TRŽIŠTE

Slatka i slana
raznolikost u čaši

BIOWEIN

Održivo uživanje u vinu

FRIENDS OF GLASS

Druženje blogera na
razini Grupe



Drage čitateljice, dragi čitatelji

Doručak, jutarnji obrok, breakfast, prima colazione, petit déjeuner ili brunch – nije bitan naziv, već da je u slast, to je moja deviza. A to nije teško postići jer se u svakom doručku nađu delikatese i sokovi pakirani u staklo. Ti proizvodi ne samo da izgledaju lijepo i gurmanski zamamno, oni čuvaju svoj nezamjenjiv okus i čine doručak uspješnim početkom dana. Ako vam je proradila znatiželja, savjetujem vam da posjetite stranice 8 – 11 ovog Vetropackovog izdanja Vetrotimea.



Staklo kao optimalan ambalažni materijal ne vidamo samo ujutro. Ja, primjerice, nakon burnog dana rado uživam u čaši vina. Primjetan je trend koji pokazuje da sve više potrošača preferira vina dobivena biodinamičkim uzgojem vinove loze sazrijele u skladu s prirodom. Na stranicama 6 i 7 možete upoznati tri vinarske obitelji posvećene ekološkom vinogradarstvu. Podrazumijeva se da svoje prirodne proizvode pakiraju samo u staklene boce.

Skok od biološkog vina do sunčeve energije nije dalek. Na krovovima naših tvornica u Hrvatskoj i austrijskom gradu Pöchlarnu postavljene su sunčane elektrane (stranica 14). Obnovljiva energija i poduzeća čija je najvažnija sirovina stakleni krš odlično se nadopunjuju.

Kad budete čitali ovaj magazin, jesen će već biti na izmaku i dva velika sajma otvorit će svoja vrata. Riječ je o sajmu pivarstva BrauBeviale u Nürnbergu i međunarodnoj izložbi strojeva za vinarije te strojeva za punjenje i ambalažu SIMEI u Milanu. Težište sajma BrauBeviale (od 12. do 14. studenog) počiva na proizvodnji i tržišnom plasmanu piva, dok je talijanski sajam SIMEI (od 19. do 22. studenog) posvećen sektoru vina. Kompetentni tim Vetropack grupe rado će vam na obje manifestacije predstaviti naš široki proizvodni asortiman (vidi stranicu 17). Veselimo se vašem dolasku!

Drage čitateljice i čitatelji, nisam siguran hoćemo li se sresti u Nürnbergu ili Milanu, stoga vam već sada želim uspješan kraj godine, lijep odmor tijekom božićnih blagdana i sve najbolje za 2020. godinu! Nadam se da vam se sviđa ovo izdanje Vetrotimea. Nama je bilo veliko zadovoljstvo pisati ga i oblikovati za vas!

Srdačan pozdrav,

Johann Reiter
CEO Vetropack Holding AG

UPADLJIVO



www.centrocaul.kuririm.com

SVJETLOSNO POLJE

Zadivljujuće

Međunarodno poznati umjetnik Bruce Munro postavio je u južnokaliifornijskoj vinskoj regiji Paso Robles svoje dosad najveće umjetničko djelo – ogromnu instalaciju koja se prostire na više hektara. Svjetlosno polje sastoji se od mreže s više od 58 tisuća staklenih kugli na tankim peteljčama koje svijetle u nizu varirajućih boja. Instalacija se napaja sunčevom energijom i u sumrak nježno osvjetljava brežuljkasti krajolik i brojna stabla hrasta.

FRAGILNA UMJETNOST

Skulpture životinja od staklenih krhotina

Skulpture poljske umjetnice Marte Klonowske neodoljivo su lijepe. Od tisuća staklenih krhotina stvara vjerne skulpture u obliku različitih vrsta životinja.

Njezina glavna tema su psi reproducirani u duhu starih slika i gravura.

Umjetnica s prebivalištem u Düsseldorfu i Varšavi izvlači životinje iz pozadine slika i svojim ih skulpturama stavlja u prvi plan.



© Marta Klonowska

STAKLARSKA TRGOVINA

Umjetničko eksperimentiranje



U srcu grada Lavova posjetitelje prodavaonice Something Interesting dočekuje šalica mirisne kave. Kupci su očarani jedinstvenim nakitom, posuđem od recikliranih staklenih boca, individualno oblikovanim staklenim lampama i dizajnerskim elementima. Prigodno za predstojeće božićne blagdane, u ponudi su i originalno oblikovane kuglice za bor.

Kulinarska poslastica



Za ljubitelje bavarskih poslastica i visoke kuhinje, restoran Schubeck's u minhenskoj zrakoplovnoj luci idealno je mjesto za kulinarsku okrpju između letova. Slasna jela poznatog kuhara s TV-ekrana i autora kuharica Alfonsa Schubecka mogu se kušati u restoranu s dućanom na terminalu 2. Ambijent restorana je ugodan i omogućuje putnicima da maltene zaborave da su na aerodromu, a ne u centru Münchena. Na produljeni boravak kod Schubecka vabi i vrtna terasa dekorirana svježim biljem u staklenkama.

BIOLOŠKA VINA

Uživanje u vinu u skladu s prirodom

Biodinamičkim vinogradarstvom dobiva se grožđe iz ekološkog uzgoja. Postupci obrade u najvećoj su mogućoj mjeri usklađeni sa zaštitom prirode što znači da se ne rabe pesticidi i aditivi. Danas već postoje brojna visokovrijedna i nagrađivana biološka vina.

Vinari biološko-dinamičke orijentacije primjenjuju mjere predostrožnosti kako bi okolišni sustav očuvali harmoničnim, a biljke zdravima. Rezultat ekološkog vinogradarstva su karakterna vina koja odražavaju zdravlje tla i vinove loze. Onaj tko kupuje ekološki proizvedeno vino pokazuje da cijeni zdravstvene aspekte i brižan odnos prema prirodi kod uzgoja grožđa. Prošla su vremena u kojima je vina proizvedena u skladu s biološkim standardima pratio glas da su lošeg okusa. Sljedeći primjeri iz Austrije i Švicarske ogledni su za spajanje najviše kulture uživanja vina s njihovom izvanrednom kvalitetom.

Tlo čini vino

Pogled iz prostorije za kušanje otkriva jedinstvenu panoramu najboljih lokacija vinogradarskog dobra Hirsch u donjoaustrijskoj regiji Kamptal: Lamm, Gaisberg, Grub, Renner i Heiligenstein. Rad obitelji Hirsch obilježen je pogledom



Johannes Hirsch, Vinarija Hirsch

u budućnost, pionirskim duhom i snažnom povezanošću sa zemljom vinograda.

Kamen temeljac položio je otac Josef Hirsch davne 1979. godine korištenjem isključivo biokompostiranog kozjeg stajnjaka i gnojiva vodenih bivola. Bio je to pravi pionirski pothvat. Otac i sin desetljećima su vjerni poklonici pristupa "raditi s prirodom, ne protiv nje". "Kod naših je vina terroir odlučujuća odlika kakvoće koja ga čini unikatnim. Naša vina proizvedena po biodinamičkim uzusima nose otisak jedinstvenog položaja", uvjeren je Johannes Hirsch. "Potpuno zdrave bobice grožđa i ušćuvano tlo najvažniji su preduvjeti da karakter i položaj vinograda jasno i precizno dođu do izražaja." Biodinamički uzgoj omogućuje raniju berbu i uvjetuje lepršavost i sočnost vina s ovih posebnih položaja.

Udruga biodinamičkih vinara

U potrazi za individualnim vinima Johannes Hirsch je 2007. zajedno s dvanaest drugih vinara osnovao biodinamičku udruhu Respekt, prema čijim je smjernicama certificirana vinarija Hirsch. Danas toj udruzi pripadaju 22 vinara. Njihov svakodnevni rad obilježen je nastojanjem postizanja najviše kakvoće pomoću biodinamike, očuvanjem i povećanjem biološke raznolikosti kao temelja zdravih vinograda, jačanjem trsa biodinamičkim preparatima kao i gnojidbom kompostom radi održavanja i poboljšavanja sastava tla. Rezidba, pljevidba i berba obavljaju se ručno, a rezultat svih tih napora su živahna i uzbudljiva vina.

Vinarija Hirsch, Kammern, Kamptal (Donja Austrija)

Proizvodnja: 30 ha

100 posto bijelo vino, rizling, zeleni veltlinac

Oko 150.000 boca godišnje

Izvozna kvota: 50 posto

Vinar godine 2011. po izboru austrijskog gastroenološkog časopisa Falstaff



Fred Loimer, Vinarija Loimer



Okružena svojim crnonosim ovcama, treća generacija obitelji Rouvinez: Frédéric, Véronique und Philippe (s lijeva).

Kvaliteta uzgoja i pijenja

Kao glavni poticaj za prijelaz tradicijski raskošne vinarije Loimer na biodinamičko vinogradarstvo, Fred Loimer ističe težnju prema većoj individualnosti, a time i višoj kvaliteti. "Sve se uvijek može napraviti bolje", uvjeren je Fred Loimer, misleći pritom da sve može biti još prirodnije, brižnije, autentičnije, čišće.

Preorijentacija na biodinamičku metodu uslijedila je sukcesivno od 2003. godine, a temelji se na idejama savjetnika za biodinamički uzgoj dr. Andrewa C. Loranda. Od 2006. godine svi su Loimerovi vinogradi njegovani strogo biološki i u skladu s prirodnim suživotom zemlje, biljaka, životinja i čovjeka. Nije zanemariv ni utjecaj ideja prirodoznanstvenika i antropozofa Rudolpha Steinera. "Što se tiče tla, ništa ne kupujemo. Između ostalog, gnojivo proizvodimo od vlastitog komposta", objašnjava Fred Loimer. Tako nastaju vina s nezamjenjivim "individualnim karakterom vinarskog dobra".

Kao mjerodavni osnivač udruge vinara Respekt, Fred Loimer dijeli njihov ideal – vrhunska kvaliteta ne ovisi samo o vinu, već i o načinu na koji se ono proizvodi.

Vinarija Loimer, Langenlois, Kamptal, (Niederösterreich)

Proizvodnja: 70 ha

80 posto bijelo vino, uglavnom rizling i zeleni veltlinac, chardonnay, crni pinot, bijeli pinot, sivi pinot, muškatac, traminac, slatki zelenac i zweigelt; 15 posto proizvodnje čine kvalitetna pjenušava vina.

Oko 400.000 boca godišnje

Izvozna kvota: 75 posto

Nez Noir – prvo biološko vino Domainsa Rouvinez

Još prije nekoliko godina obitelj Rouvinez počela je prelaziti na ekološko vinogradarstvo. Nez Noir (crna njuška) njihovo je prvo vino s etiketom "Bio-preorijentacija". Riječ je o vinu asemblažu merlota, syraha i gamareta. Imenu su kumovale crnonose ovce južnošvicarskog kantona Valais. U proljeće se stada valiških ovaca goste travom i korovom između redova vinove loze, njegujući tako zemlju u nepomućenom miru i savršenom skladu s prirodom.

Sveobuhvatna održivost

Burgunder boce od 7,5 decilitara koje proizvodi Vetropack Švicarska odlikuju se lakoćom. Za proizvodnju tih boca troši se manje materijala i energije, a kratke transportne rute od staklane St-Prex do punionice smanjuju emisiju CO₂ čineći Nez Noir jednim od ekoloških švicarskih vina. Ekološko usmjerenje obitelji Rouvinez provlači se duž čitavog proizvodnog procesa. Tako se boce vina u prodaji nude u laganom kartonu, a energija korištena za proizvodnju vina dobiva se neposredno od solarnog sustava instaliranog na krovu podruma.

Odličja koja je osvojio Nez Noir

2017.: Zlatna medalja na svjetskom ocjenjivanju vina Concours Mondial du Merlot

2017.: Zlatna medalja na švicarskom natjecanju ekoloških vina (Bio-Wettbewerb), najbolje vino svoje kategorije

2018.: Zlatna medalja na švicarskom enološkom sajmu Expovina (Expovina-Wettbewerb)

2019.: Zlatna medalja na svjetskom vinskom ocjenjivanju Concours Mondial du Merlot

SLATKO, SLANO, RAZNOLIKO

Nema nedjeljnog bruncha bez staklene ambalaže

Hladni i kišoviti jesenski vikendi idealni su za ugodna obiteljska i prijateljska druženja uz brunch. Osim tradicionalne marmelade i meda, vrlo su popularni i namazi i voćni sokovi. Staklena ambalaža optimalno štiti ukusne sadržaje i čuva njihov izvorni okus.

Riječ brunch sastavljena je od riječi breakfast i lunch, ukazujući na to da brunch uglavnom počinje u prijepodnevnim satima i proteže se do ranog popodneva. Pojam se u Engleskoj koristio još u 19. stoljeću i odnosio se na društveno okupljanje. U međuvremenu je, doduše, izgubio formalno značenje, ali je još uvijek jednako omiljen. A nedjeljni brunch u brojnim je obiteljima postao nezaobilazan dio vikenda.

*"Reci mi što jedeš
i reći ću ti tko si."*

*Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826),
književnik, pravnik i gastronom*

Raznoliki užici u raznolikim bocama i staklenkama

Kod sastavljanja jelovnika, za domaćina gotovo da nema granica. Cilj je provesti vrijeme u ugodnom druženju i razmaziti nepce. Svježi kruh i pecivo, maslac, marmelada i med neizostavna su osnova svakog bruncha, a djeci su omiljeni i čokoladni namazi. Bilo da je riječ o tamnom džemu od borovnica ili svijetloj marmeladi od naranče, različite vrste i okusi



donose na stol boje koje najbolje dolaze do izražaja u različitim staklenkama od bijelog stakla. Iako su donedavno bile dostupne isključivo u standardnim staklenkama, danas su raznolike delicije često upakirane u manjim ili većim ekskluzivnim staklenkama oblikovanim po želji kupaca. Različitost sadržaja prate i brojni oblici staklenki: okrugli ili uglati, zaobljeni, vitki, veliki ili mali.

Za svakog ponešto

Na stolu za objed svoje mjesto nalazi i dekorativno posluženo svježe voće, izbor raznih sireva, jela od jaja u različitim oblicima i jogurt. Riječ jogurt turskog je podrijetla i znači "fermentirano mlijeko", a zanimljivo je da se udomaćila u brojnim jezicima. Pored tradicionalnog jogurta od kravljeg mlijeka, postoji i jogurt od ovčjeg odnosno kozjeg mlijeka te varijanta bez laktoze. Za vegane je dobrodošla alternativa na bazi soje. Posebno lijepo izgledaju jogurti punjeni u sta-



klene čašice s marmeladom na dnu, koje prije konzumacije treba promiješati.

Kod bruncha se nađe ponešto za svaki ukus – od toplih jela, poput kobasica ili slanine, do omiljenog klasika – dimljenog lososa posluženog s koprom i pjenicom od hrena. Ili ste možda za namaz od hrena ili humusa? U nekim zemljama bogato postavljen stol uključuje i riblju salatu ili srdele. Uz kavu, kakao i čaj, ponuda napitaka obojaćena je sokovima i pjenušcima.

"Čovjek je ono što jede."

Ludwig Feuerbach (1804-1872), filozof

Započeti dan u dobroj formi

Mnogima najbolji početak dana uključuje žitne pahuljice s orašastim plodovima i voćem. Staklena ambalaža jamči da će pahuljice biti pohranjene na suhom i bez propuštanja zraka, pa će tako dulje trajati. U jesenskim i zimskim mjesecima našem tijelu treba i više vitamina, a nemamo li svježe voće pri ruci, dobrodošla alternativa su voćni sokovi i, prije svega, smoothiji – za čiju se pripremu koristi gotov čitav plod.



Med, iz poštovanja prema prirodi

Još su stari Egipćani med koristili kao žrtveni dar bogovima, ali i kao lijek. Med sadrži brojne antioksidanse, između ostalih fenole, enzime i biljne tvari, koji pozitivno djeluju na zdravlje srca i snižuju krvni tlak. A zahvaljujući svom antibakterijskom i protuupalnom djelovanju med pospješuje zarastanje rana.

Za staklenku od 500 grama meda jedna pčelina zajednica mora izletjeti na ispašu čitavih 40 tisuća puta. Pčele pritom moraju preletjeti rutu od 120 tisuća kilometara. Drugim riječima: za 500 grama meda svaka je pčelica morala tri puta obletjeti Zemlju.

U našem ekosustavu pčele imaju jako važnu ulogu. Kao oprašivači, neophodne su za opstanak i razmnožavanje biljnog svijeta jer tek nakon oprašivanja može uslijediti oplodivanje i oblikovanje sjemena. Pčele medarice diljem svijeta spadaju među najvažnije oprašivače. Izraz "izumiranje pčela" nastao početkom ovog tisućljeća odnosi se na značajan brojčani gubitak pčela. U nekim svjetskim regijama prirodne su katastrofe već uzrokovale njihov potpuni nestanak i u tim su područjima ljudi preuzeli posao oprašivanja što, pak, iziskuje velike napore.



Vetropackova anketa o ispitivanju zadovoljstva zaposlenika

Vetropack je od 28. svibnja do 18. lipnja 2019. prvi puta na razini čitave Grupe proveo anketu o zadovoljstvu zaposlenika.



U anketi je sudjelovalo čak 2590 zaposlenika, tj. 76 posto svih zaposlenih iznijelo je svoje mišljenje i ispunilo elektronički upitnik. Izvršni direktor Johann Reiter smatra da je ovako visok odaziv izraz želje za zajedničkim sudjelovanjem u budućem razvoju Grupe.

U međuvremenu je anketu analizirala neovisna istraživačka i savjetodavna agencija Great Place to Work®, a zaposlenici su obaviješteni o prvim rezultatima. Vetropackovo posloводство trenutno razmatra prijedloge o tome kako i gdje poboljšati trenutnu situaciju.

INVESTICIJE

Vetropack Italia: Mjere optimizacije na trenutnoj proizvodnoj lokaciji

U milanskoj općini Boffalora sopra Ticino postojeću tvornicu u Trezzanu zamijenit će nova, moderna staklana. Brojne optimizacijske mjere u postojećoj tvornici kupcima jamče besprijekornu proizvodnju do zatvaranja tvornice.



Istodobno s prvim Vetropackovim greenfield projektom, u postojećoj tvornici u Trezzano sul Naviglio provedene su brojne mjere optimizacije u području kapaciteta, kvalitete i sigurnosti. Cilj njihova provođenja jest do zatvaranja pogona kupcima i nadalje učinkovito isporučivati staklenu ambalažu najbolje kvalitete.

Povećanje kapaciteta i sigurnosti na radu

Tijekom ljeta dvije su proizvodne linije zaustavljene radi preuređenja na hladnom kraju. Također, uz korištenje vlastitih resursa staklarski stroj od 8 sekcija zamijenjen je strojem od 10 sekcija s 5,5", a na svim ostalim linijama provedene su važne mjere održavanja koje pridonose povećanju kvalitete i učinkovitosti.

Uspješan popravak staklarske peći za taljenje obojenog stakla pridonijet će značajnom poboljšanju kvalitete proizvodnje (smanjenje uklopina) te njenom vijeku trajanja. Nakon obavljenih radova na održavanju i unaprjeđenja tehnologije kontrole kvalitete i pakiranja, proizvodni kapacitet bit će veći za više od 20 tona na dan (neto).

Mjere održavanja i optimiziranja provedene su i na vrućem i na hladnom kraju. Između ostalog, uz novi staklarski stroj instaliran je i novi hladionik te pripadajući transporter. Na pećima za bijelo i obojeno staklo, po jedna je linija optimizirana zamjenom transportera na hladnom kraju te su instalirana dva nova paletizatora. Time je raspored proizvodnih linija usklađen s Vetropackovom standardnom konfiguracijom, a Vetropack Italia sada ima sve predispozicije za postizanje postavljenih ciljeva u pogledu kvalitete proizvodnje i sigurnosti na radu, kao i povećanja godišnjeg kapaciteta za deset posto.

Ponovno puštanje u rad bijele staklarske peći bio je odlučujući trenutak. Sergio Antoci, direktor Vetropack Italije, bio je vidno oduševljen kad je staklo opet poteklo kroz feedere, a projekt je uspješno okončan (slika). Uvjeren je da će se novostečena saznanja zadnjih mjeseci moći uspješno primijeniti i u novoj tvornici Boffalora sopra Ticino.



© Daniel Willinger Photographie

DRUŽENJE S BLOGERIMA

Otkrivanje stakla svim osjetilima

U sklopu projekta Friends of Glass u listopadu je Vetropack grupa priredila prvo druženje s blogerima na razini Vetropack grupe. Blogerice i blogeri iz europskih zemalja u kojima Vetropack ima svoje podružnice, svim su se osjetilima otisnuli na zajedničko putovanje kroz svijet staklene ambalaže.

Europsko udruženje proizvođača staklene ambalaže (FEVE – European Container Glass Federation) osnovalo je 2008. akcijski forum Friends of Glass. Forum objedinjuje zajednicu ljudi iz različitih europskih zemalja i šire uvjerenih da je staklo zbog svojih jedinstvenih ekoloških i gospodarskih prednosti idealan ambalažni materijal. Europske zemlje u kojima se nalaze Vetropackove staklene članice su FEVE-a i dio obitelji Friends of Glass.

U suradnji s inicijativom Friends of Glass, Vetropack je u Austriji, Češkoj, Slovačkoj, Hrvatskoj, Italiji i Švicarskoj upriličio prvi blogerski event na koji su pozvani blogerice i blogeri aktivni na platformama o održivosti, hrani, obitelji i wellnessu. Ova kampanja senzibilizacije namijenjena je motivaciji blogera da na svojim kanalima društvenih mreža pridonesu osvještavanju o prednostima staklene ambalaže, jer se upravo tim oblikom komunikacije najbrže dopire do najvećeg broja ciljane publike.

Gledati, slušati, kušati, namirisati, osjetiti

Gosti su kroz druženje zajednički otkrili raznovrsnost stakla. Na pet izložbenih stanica predstavljena su razna svojstva stakla – čisto/prirodno, okolišno prihvatljivo/oporabno, iner-

tno i zdravo, visokokvalitetno i estetsko te inovativno, koja su gosti upoznavali opipavanjem, mirisanjem, kušanjem, slušanjem i gledanjem.

Prvu sezonu ovog roadshowa otvorila je Austrija i slike na ovoj stranici snimljene su na manifestaciji koju je organizirala tamošnja Vetropackova staklana. Visoko iznad krovova Beča blogeri su otkrili nov, očaravajući svijet stakla. Objave blogera diljem Europe svjedoče o uspjehu prvog Vetropackovog druženja s blogerima.





EKOLOŠKA SVIJEST

Prve sunčane elektrane u tvornici stakla Vetropack Straža

Vetropack se orijentira prema načelima održivosti. Uz proizvodnju staklene ambalaže koja je apsolutno sigurna za okoliš, Vetropackove tvornice nastoje u najmanjoj mjeri opterećivati prirodu. Najnoviji doprinos u tom smjeru u rujnu je ostvarila i Vetropack Straža, pustivši u rad dvije sunčane elektrane.

U tvornicama Vetropacka već niz godina provode se mjere zaštite okoliša. To obuhvaća projekte uštede energije, ali i korištenje obnovljive energije. Najnoviju aktivnost u tom području provela je Vetropack Straža u Humu na Sutli. Prošle godine tu je tvrtku sredstvima Europske unije sufinanciralo hrvatsko Ministarstvo zaštite okoliša i energetike iz fondova za projekte u sklopu energetske učinkovitosti i instaliranja obnovljivih izvora energije.

Od nekoliko implementiranih projekata, najzanimljivija je svakako izgradnja dviju sunčanih elektrana ukupne snage 828 kW. Na krovu skladišta gotove robe, ukupne površine 5565 četvornih metara, postavljeno je 3400 panela i 23 izmjenjivača. Instalacijski radovi trajali su četiri mjeseca. Obje sunčane elektrane u pogon su stavljene 19. rujna. Očekivana proizvodnja struje iznosi 1 GWh godišnje. Sunčevom snagom dobivena struja koristit će se samo unutar tvornice, i to za pokretanje kompresora za proizvodnju komprimiranog zraka.

Za uspješnu realizaciju tog projekta odgovorni su Mario Berc (zamjenik direktora tehnike Vetropack Straže) i njegov tim. "Stavljanje dviju sunčanih elektrana u pogon – prvih u povijesti Vetropack Straže – izniman je posao našeg

tehničkog tima, jer smo tim projektom kročili na nepoznato područje. Mislim da je to tek početak i da će obnovljive energije u skoroj budućnosti biti čvrsta sastavnica cjelokupne Vetropack grupe."

Pored instalacije sunčanih elektrana, u Straži će do kraja godine provesti još šest mjera s ciljem smanjenja potrošnje energije. Te će mjere omogućiti uštedu energije od 3,6 GWh i redukciju emisije CO₂ za oko 861 tonu godišnje.

Zeleni krovovi proizvodnih hala u Pöchlarnu

Na krovovima proizvodnih hala u austrijskom Pöchlarnu u ljeto 2017. instaliran je fotonaponski sustav ukupne površine 17.500 četvornih metara, koji godišnje proizvodi oko 2800 MWh struje. Pri proizvodnji ovakve struje nema emisija CO₂, a količina odgovara godišnjoj potrebi 700 domaćinstava za strujom.

Vetropack Austria krovnu površinu iznajmljuje firmi HHB Energie GmbH koja unajmljuje površine krovova austrijskih poduzeća, ali i na inače neiskorištenim krovovima drži krovne fotonaponske sustave vlastite proizvodnje.



SPECIJALNA EDICIJA

Kreativna izrada etiketa

Povodom 60 godina proizvodnje međunarodno poznate mješavine začina Vegeta, hrvatski je koncern Podravka raspisao kreativni nagradni natječaj pod nazivom "Vegeta - 100% originalna, 100% moja!". Potrošači su pozvani da putem posebne aplikacije prijave prijedloge za oblikovanje jubilarne etikete. Pristiglo je više od 32 tisuće ideja.



brojnih obveza nemam vremena za kuhanje kao prije, kad god sam u prilici koristim Vegetu kao siguran put do omiljenog okusa mog djetinjstva."

U nagradnom natječaju provedenom za 60. rođendan klasika među začinskim mješavinama kupci su pozvani da pošalju svoje prijedloge za dizajn jubilarne etikete. Za Krunoslava Bešvira, direktora Podravkinog poslovnog programa Kulinarstvo, 60. rođendan idealna je prigoda za malo osvježenje tržišnog nastupa. "Kao što Vegeta potiče kreativnost u kuhinji, tako smo i mi željeli potaknuti kreativnost naših korisnika u kreiranju etikete za njezinu ambalažu."

Odaziv je bio impresivan: 32 tisuće kreativnih prijedloga pristiglo je iz Hrvatske, ali i inozemstva – čak i iz Sjedinjenih Američkih Država te Australije.

Vegeta se pojavila na tržištu davne 1959. godine. Žučkasti začinski prah mješavina je na bazi soli obogaćena raznim vrstama začina, a puni se u bijele staklenke od 475 mililitara, proizvedene u hrvatskoj staklani Vetropack Straža. Vegeta se danas prodaje u više od 60 zemalja kao začina za mesna jela, juhe i umake. Začin Vegeta kod mnogih Hrvata budi sjećanja na djetinjstvo – pa tako i kod pjevača i kantautora Petra Graše: "Iako u posljednje vrijeme zbog

U Splitu je izvučeno 60 dobitnika nagrada. Njihovi idejni uradci za sleeve etikete tiskani su digitalno i od listopada 2019. jubilarne Vegetine staklenke u prodaji su u trgovinama diljem Hrvatske, Srbije, Bosne i Hercegovine, Sjeverne Makedonije i Crne Gore.



SAJMOVI

Veliko zanimanje za staklenu ambalažu

Vetropack Gostomel tijekom ljetnih je mjeseci na domaćim i međunarodnim stručnim sajmovima predstavio svoj raznovrsni asortiman staklene ambalaže. Veliko zanimanje posjetitelja naših štandova ukazuje na rastući trend pakiranja namirnica i pića u staklo.

U lipnju su u Ukrajini održane dvije velike priredbe industrije pića: Kyiv Wine 2019 i 7. međunarodni forum pivara i gastronomi u Lavovu. Vetropack Gostomel bio je zastupljen na oba sajma promičući prednosti staklene ambalaže.

Kyiv Wine 2019



Početkom lipnja u Kijevu je priređen Kyiv Wine 2019, vrlo zapažen festival vina i gastronomije u Ukrajini i Istočnoj Europi. Tijekom dva sajmena dana 10 tisuća posjetitelja saznalo je sve o 500-tinjak vrsta vina iz čitavog svijeta.

Vetropack Gostomel prepoznao je i preuzeo svoju odgovornost za okolišnu osviještenost. U suradnji sa Zero Waste Alliance Ukraine, sve prazne boce korištene na sajmu sakupljene su i reciklirane u Vetropackovom postrojenju za recikliranje.

7. međunarodni pivarski forum

Također u lipnju, u ukrajinskom Lavovu upriličen je 7. međunarodni forum pivara i gastronomi. Vetropack Gostomel bio je zastupljen na sajmu kao jedini proizvođač staklene ambalaže.



Pivarstvo u Ukrajini, posebno ono zanatsko ili craft, ima velik potencijal. Prodajni tim Vetropack Gostomela međunarodnoj je publici predstavio široku paletu visokovrijednih staklenih boca za njihova izvrsna piva, koristeći ovu prigodu za uspostavljanje dragocjenih kontakata s lokalnim zanatskim pivovarama. Zahvaljujući konstantnom povećanju prodaje na tržištu craft piva, Vetropack će u tom segmentu moći zadržati svoj vodeći položaj u proizvodnji staklene ambalaže.

Riga Food 2019



Najveći sajam baltičke prehrambene industrije održan je početkom rujna u letonskoj prijestolnici Rigi. Vetropack Gostomel, posebno nadležan za zemlje regije Baltika, peti se put predstavio na sajmu. Riga Food je već više od dva desetljeća magnet za najvažnije predstavnike branše prehrambene industrije i mjesto na kojem oni svake godine

predstavljaju najnovije proizvodne linije i inovacije svoje struke. Ove godine sudjelovalo je 720 poduzeća iz 35 zemalja. Vetropack Gostomel na tom je sajmu bio jedini proizvođač staklene ambalaže, privukavši pozornost ne samo lokalne industrije pića i hrane, već i posjetitelja iz država ZND-a.

"Riga Food je kvalitativno visokovrijedna i važna priredba za tu regiju koja svoje posjetitelje upoznaje s poduzećima i robnim markama kojima potrošači doista mogu pokloniti svoje povjerenje. Sajam je ujedno i dobra prilika za osobnu komunikaciju s našim postojećim kupcima i partnerima", zaključuje Viktor Zavadskyy, direktor izvoza Vetropack Gostomela.

NAJAVA SAJMOVA

Posjetite naše štandove

Vetropack grupa u studenom će se predstaviti na stručnim sajmovima BrauBeviale u Nürnbergu i SIMEI u Milanu na velikom izložbenom prostoru. Svakako nas posjetite, rado ćemo vam pokazati naš proizvodni asortiman.

BrauBeviale2019

BrauBeviale 2019: od 12. do 14. studenog

U Nürnbergu se od 12. do 14. studenog 2019. ponovno okuplja međunarodna struka proizvođača pića. BrauBeviale jedan je od vodećih europskih sajmova posvećenih tematici proizvodnje i prodaje piva i bezalkoholnih pića. S više od 40 tisuća stručnih posjeta, BrauBeviale je prošle godine bio međunarodno najvažniji sajam investicijskih dobara iz procesnog lanca proizvodnje pića.

Posjetite nas u **paviljonu 4A, na štandu 319** i osobno se uvjerite u naš raznoliki asortiman staklene ambalaže.

SIMEI 2019: od 19. do 22. studenog



Sajam tehnologije proizvodnje vina SIMEI održava se od 19. do 22. studenog 2019. na sajmenom prostoru u milanskom predgrađu Rho. Sajamska manifestacija ove se godine tematski temeljito promijenila kako bi postala globalni izložbeni događaj širokog spektra u području tehnologije, proizvoda i opreme u okviru vinskog sektora. Otvaranje sajma skupinama proizvoda sličnih vinu poput ulja, piva i žestokih alkoholnih pića zaokret je u dugogodišnjoj tradiciji sajma SIMEI.

Vetropack grupa na svom **štandu D11E12 u paviljonu 15** predstavlja bogatu liniju vinskih boca: od različitih standardnih modela pa do onih ekskluzivnih, koje naše podružnice proizvode za svoje kupce.



ŠAROLIKO

Pića na bazi ljekovite vode

Ljekovita voda iz izvora Thalheimer Schlossbrunnen ne pije se samo u izvornom obliku nego se koristi i kao dodatak pri spravljanju piva te u proizvodnji limunada. Vetropack Austria proizvodi bijele, zelene i smeđe staklene boce za punionicu Thalheimer Heilwasser GmbH.

Smeđa staklena boca za pivo Thalheim od 330 mililitara nudi optimalnu zaštitu od negativnog utjecaja svjetla. Stražnju stranu vrata boce resi stakleni reljef u obliku logotipa tvrtke, koji uz optički aspekt ujedno služi za pozicioniranje boce kod punjenja i etiketiranja. Etikete na prednjoj i stražnjoj strani te u području vrata boce pretežito su zelene boje – boje austrijske savezne države Štajerske.

Visokomineraliziranom vodom oplemenjene su i razne vrste limunada Thalheimer. Bijele, zelene i smeđe staklene boce od 330 mililitara proizvodi Vetropack Austria, a odlikuju se dugim tijelom i markantnim ramenima. Ova voda koristi se za piće još od doba Kelta, a danas se puni u iste bijele staklene boce kao i limunada. Uz bocu od 330 mililitara, dostupna je i u varijanti od 7,5 decilitara.

SVJETLUCAVO

Otmjeni dijamanti

Poznati ukrajinski brend alkoholnih pića Khortytza dodatno je oplemenio izgled svoje premium votke. Staklene boce od 7 decilitara sada krasi dijamanti, a proizvedene su u Vetropackovoj staklani u Gostomelu.

Votka Khortytza visoke je kvalitete i zaslužuje primjereni vizualni dojam. Toj klijentovoj želji udovoljilo se promjenom dizajna izvorne boce bijelog stakla. Zadržan je elegantan oblik njezinog vrata, a estetsko iznenađenje svakako je kvadratična gravura u obliku romba koja simulira dijamante duž čitavog tijela boce. Oplemenjeni stil nastavlja se u zlatnom logotipu i reljefnom natpisu, ali i na zlaćanom navojnom zatvaraču.

Receptura i tehnološki know-how čine ovu votku doista jedinstvenom. Omiljena je među potrošačima i zbog toga što se dobiva od pšenice (wheat tear) i upotrebom čiste vode. Votka je svježja, kristalno bistra i istodobno blagog okusa.

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





IZVRSNO

Jak karakter

Azienda Agricola Quintarelli jedna je od najboljih talijanskih vinarija. Vino Amarone pune u boce Bordo-lese Golia od 1,5 litre proizvedene u Vetropackovoj tvornici u Trezzano sul Naviglio.

Boca u cuvée boji težine 1,3 kilograma izduženog je tijela koje završava čvrstim ramenim dijelom i isto tako kompaktnim grlom s plutenim čepom. Iako jednostavnog oblika, boca odaje jak karakter i djeluje elegantno. K tome, rukom ispisana etiketa naglašava jedinstvenost proizvoda.

Giuseppe Quintarelli bio je veliki stručnjak za vina u segmentu Amarone, pa je i nakon smrti ostao inspiracija drugim proizvođačima. Vinima se ne dodaju nikakvi aditivi niti se filtriraju kako bi se očuvao njihov specijalni karakter. Ručni rad i vjernost detaljima jamče najvišu kvalitetu vina bogatog tradicijskom patinom.

RAZNOLIKO

Jednostavna ljepota

Vetropack Kyjov proizvodi nove boce od 330 mililitara za gaziranu limunadu Bohemsca. Jednostavan oblik odraz je sastojaka dobivenih prirodnim putem.

Boca od bijelog stakla uočljiva je upravo zbog svog jednostavnog oblika. Udio staklenog krša u proizvodnji iznosi 50 posto čime se značajno smanjuje emisija CO₂. Taj okolišni aspekt odlično pristaje proizvodima Bohemsca jer su napravljeni od isključivo prirodnih sastojaka lokalnog podrijetla, a korištene sirovine istaknute su na etiketama. Praktični navojni zatvarač dodatno olakšava svakodnevnu konzamaciju ovog osvježavajućeg pića.

Cola, limunada i tonic Bohemsca pića su bez aditiva, konzervansa i umjetnih bojila. Prikladna su za vegane, ali i potrošače koji ne podnose gluten i mogu ih piti odrasli i djeca. Izraz su modernog života s daškom nostalgije.

**KRALJEVSKI**

Osvježavajuća borovica

Iznimno omiljeno ukrajinsko piće King's Bridge™ dobiva novu ambalažu. Miješano piće s niskim udjelom alkohola na bazi gina od ove se godine može kupiti i u bijeloj boci od 330 mililitara, proizvedenoj u Vetropackovoj tvornici u Gostomelu.

Ove je godine ukrajinski proizvođač King's Bridge™ preispitao svoju liniju proizvoda i odlučio se za određene promjene. Miješano piće na bazi gina dosad se moglo nabaviti samo u limenkama, a sada je dostupno i u bocama od bijelog stakla zapremnine 330 mililitara koje proizvodi Vetropackova tvornica u Gostomelu. Elegantna boca dugog vrata, s twist-off navojnim zatvaračem odlično se uklapa u urbani stil života, a njenu pristupačnost dodatno naglašava prozirna etiketa.

Uz postojeća tri okusa, specijalno za ovaj brend proizveden je i King's Bridge Gin – gazirano piće s niskim udjelom alkohola, nezamjenjivim osvježavajućim okusom te izražajnom aromom ploda borovice svojstvenom ginu.

INTENZIVNO

Izraz užitka

Za obiteljsku tvrtku Recchia nove boce zapremnine 7,5 decilitara u cuvée boji proizvodi Vetropack Italia, a u njenom dizajniranju sudjelovale su Vetropack Italia, tvrtka Recchia i kompanija Euroglass. Boca plemenitog izgleda prikladna je za punjenje crvenim vinom jakog okusa iz srca regije Valpolicella.

Cuvée boja, otmjeni pluteni čep i dugi vrat koji se s ramena izvijenom linijom spaja s tijelom boce pridonose profinjenom izgledu butelje od 7,5 decilitara. Njen elegantan oblik obogaćen je gravurama: na grlu i dnu boce ističe se naziv Recchia, a na ramenima logotip firme. Izložbeni primjerak bez stražnje etikete nije predviđen za prodaju.

Tek nekoliko kilometara dalje od Verone, obitelj Recchia već više od stotinu godina proizvodi svoja vina. Na 90 hektara proizvode se Valpolicella Classico, Valpolicella Superiore, Valpolicella Ripasso Amarone i Recioto della Valpolicella. Ove je godine kao priznanje za svoj rad vinogradarsko dobro Recchia osvojilo prvu nagradu 67. festivala vina Recioto Palio.





SNAŽNO

Opsežni osvježavajući tečaj

Badel 1862 iz Zagreba najveći je i najstariji proizvođač vina i alkoholnih pića u Hrvatskoj, a nedavno je temeljito osvježio svoja dva brenda – Vigor Vodku i Sax Gin. Nove boce za ova pića proizvodi Vetropack Straža.

Vigor Vodka i Sax Gin dostupni su svojim kupcima u sasvim novom, atraktivnom izdanju – kako izgledom, tako i okusom. U suradnji s profesionalnim barmenima i miksolozima, sastojci ovih alkoholnih pića promijenjeni su na način da optimalno obuhvate potrebe tržišta. Istodobno je redizajniran i oblik boca te su one prilagođene globalnim trendovima.

Dizajn boca pravi je eyecatcher, počevši od oblika, preko zatvarača pa sve do etikete. Boce za votku i gin proizvode se od bijelog stakla u dvjema veličinama: od 7 decilitara i 1 litre. Sax Gin plijeni pozornost četverokutnim i masivnim oblikom boce. Hrvatski stručnjaci proizvođača staklene ambalaže Vetropack Straže uložili su mnogo vremena u konstrukcijski posao i testove. Staklena površina za prozirne etikete (no-label-look) mora biti savršena.

Novi proizvodi rezultat su brižno osmišljenih mjera optimiziranja kako bi se tržištu ponudili atraktivni i moderni proizvodi najviše kvalitete. U proizvodnom procesu, destilaciji i hladnoj filtraciji Badel 1862 primjenjuje međunarodne standarde. Vigor Vodka je već više od 28 godina prvi izbor potrošača u Hrvatskoj, a sada su na tržište stigla i dva nova okusa: Vigor Vodka Citrus i Vigor Wild Berry, dvije voćne varijante bez dodatka šećera, kao odgovor na želju za prirodnim namirnicama.



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



ZVONKI ZVUKOVI

U čast dobrosusjedskih odnosa

Vetropack je već više od 100 godina dio grada Bülacha u Švicarskoj, stoga je preuzimanje pokroviteljstva nad novom koncertnom dvoranom glazbene škole Zürcher Unterland bilo neupitno. U rujnu je koncertom odsviranim na praznim staklenim bocama skupine GlasBlasSing otvorena koncertna dvorana nazvana Vetropack Hall.

U neposrednom susjedstvu sjedišta Vetropacka u Bülachu, na području nekadašnje talionice, nikla je nova gradska četvrt – nazvana Im Guss. Prvi stanari uselili su se u rujnu, a prostori glazbene škole Zürcher Unterland tek su dio ove novogradnje. Pored učionica, koncertna dvorana nudi mjesta za 200 ljubitelja glazbe. Nova dvorana Vetropack Hall znak je povezanosti Vetropacka s Bülachom i svojim novim susjedima.

Svečano otvorenje

Vetropack je već više od 100 godina dio grada Bülacha. Brojni zaposlenici stanuju u Bülachu ili su čak svoje školova-

nje završili u Vetropacku. Vetropack se ne osjeća tek dijelom grada Bülacha nego i susjedom njegovih stanovnika. Stoga nije puno dvoumio kad mu se upravni odbor glazbene škole obratio s molbom da preuzme kumstvo za novu koncertnu dvoranu. Nova dvorana Vetropack Hall čini dobre susjedске odnose vidljivima i osjetljivima. Vidljivima kroz ime i osjetljivima kroz glazbu.

Glazbena škola otvorila je svoja vrata predzadnjeg vikenda u rujnu pozvavši zainteresirano stanovništvo na razgledavanje novih prostora i zajedničku proslavu. U večernjim je satima Vetropack Hall svečano otvorena u nazočnosti Claudea R. Cornaza, predsjednika upravnog odbora, i Johanna Reitera, CEO-a. Kao simbol brojnih uspješnih budućih koncerata i priredbi u novoj koncertnoj dvorani, Johann Reiter je ravnatelju škole Urbanu Freyu predao staklenu glazbenu vilicu. "Već sad se radujem što ćemo ovdje moći uživati u širokom glazbenom repertoaru. Neka Vetropack Hall glazbene škole Zürcher Unterland bude dom učiteljima glazbene kulture, polaznicima škole, lokalnim glazbenicima i velikim umjetnicima jednako kao i slušateljstvu iz susjedstva i izdaleka", zaključio je Johann Reiter svoj pozdravni govor.

Nakon zajedničkog rezanja vrpce svojom je svirkom na bocama njemački sastav GlasBlasSing oduševio slušatelje u dvorani ispunjenoj do zadnjeg mjesta.





UNESCO-VA SVJETSKA KULTURNA BAŠTINA

S odlikom Prosecco brežuljaka

Regija iz koje potječe talijanski pjenušac Prosecco u Italiji sada je i na popisu UNESCO-ve Svjetske kulturne baštine.

Krajolik regije Veneto prošaran je brežuljcima, šumama, malim zaseocima i oranicama. Ljudi taj hrbati predio već stoljećima oblikuju i prilagođavaju svojim potrebama pa se po brdima poznatima kao Ciglioniju prostiru brojni vinogradi, posađeni paralelno i strmo niz padine. Taj krajobraz tipa šahovske ploče karakterističan je za brežuljke Prosecca.

UNESCO dodjeljuje titule Svjetske kulturne baštine mjestima koja su međunarodno važna zbog svoje jedinstvenosti i autentičnosti. Tako je Italija podnijela zahtjev za uvrštenje takozvanih brežuljaka Prosecca na taj prestižni popis. Nadležna je komisija na svom ljetosnjem zasjedanju razmotrila taj zahtjev te uvrstila brežuljke Conegliano i Valdobbiadene, na kojima se uzgaja grožđe od kojeg se pravi slavni Prosecco, na popis posebno vrijednog prirodnog i kulturnog svjetskog nasljeđa vrijednog čuvanja. Tako je uspješno okončan desetogodišnji proces.

Italija predvodi popis

S ovim odlikovanjem Italija sada ima 55 zaštićenih registracija na popisu svjetskih kulturnih dobara – više od bilo koje druge zemlje. Među njima su još tri druga lokaliteta s pečatom vinogradarstva: brežuljci Langhe-Roero i Monferrato u Pijemontu, Orciatu u Toskani i vinogojstvo na otoku Pantelleria.



**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,
Sjeverna 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