

VETROTIME

TRH
Místní pivovary

AKTUÁLNĚ
Mléčné výrobky
ve skle

SERVIS
Vysoká úroveň vzdělávání
a školení v rámci celé skupiny

04 PŘITAHUJE POZORNOST	Vánoce
06 NOVINKY	Vylehčené skleněné láhve na mléko
08 VZDĚLÁVÁNÍ	Podpora mladých talentů, školení kvalifikovaných pracovníků
09 TRH	Pivovary s vášní
18 NOVÝ DESIGN	Skleněná rozmanitost
24 ZÁKAZNÍCI	Vznešené kapky ve stylových lahvích
26 STŘÍPKY KULTURY	Výstavy a odvážná barová výzdoba

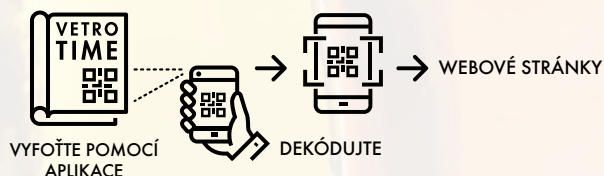
Tiráž

Redakce a text:
Corporate Communication
Vetropack Holding Ltd, Bülach

Sazba: Arnold & Braun
Grafik Design, Luzern

Tisk: Tiskárna Van Druck, Sedlčany

Papír: Matná křída, 150 g

Přímý link na Vetrotime: nové QR kódy

Uteklo Vám některé vydání časopisu Vetrotime? Přístup k předchozím edicím můžete získat pomocí následujícího QR kódu:



K titulní straně. Čerstvě natočené pivo je čistým požitekem! Nad oblíbeným pivem se dá diskutovat o ledasčem, jen ne o rozmanitosti ječmene. Chuťové kombinace jsou kreativní, odvážné a často divoké. Už po prvním doušku si budete chtít dát další. Není divu, protože ve skleněných lahvích si pivo uchovává tu správnou chuť. Lahve díky svému tvaru skvěle padnou do ruky a jejich gravura, sítotisk nebo etiketa jsou potěšením pro oči.



Vážené čtenářky, vážení čtenáři,

když jsem listoval čerstvě vytištěným časopisem Vetrotime, upoutala mě tři hlavní témata. Jak jistě víte, selektivní vnímání je individuální. I když se všichni díváme na totéž, každý z nás vidí něco jiného, každý z nás je zasažen něčím jiným.

Moji pozornost nejdříve zaujalo téma pivo. Nejen proto, že titulní stránka je nepřímým odkazem na BrauBeviale, které se bude konat v termínu od 13. do 15. listopadu, ale především kvůli vášni, se kterou všechny pivovary kombinují kvalitu, inovace a radost. Je to jako vyznání: „To, co děláme, děláme srdcem!“

„Vnitřní oheň“ zaměstnanců společnosti Vetropack plane pro kvalitu. To nejenom říkáme, ale i dokazujeme. Chceme udržet kvalitní vedení, a proto jsme se rozhodli zavést „Leadership in Quality“ jako postoj ke všemu co děláme a jak myslíme. To je důvod proč podporujeme mladé talenty a naše zaměstnance s cílem dosáhnout komplexní kvality Vetropack. Z tohoto důvodu jsme poprvé jmenovali vedoucího pro další vzdělávání pro celou skupinu. Jmenováním Nuno Cunha do této pozice jsme získali osvědčeného odborníka na řízení lidských zdrojů. Díky jeho zkušenostem se budeme spolu více rozvíjet jako tým. Možná vás překvapí, že vám to říkám. Zcela jednoduše proto, že čím lepší jsme, tím víc pro vás můžeme udělat. „Leadership in Quality“, školení a vzdělávání jako celoživotního učení je zárukou služeb zákazníkům – od výroby až po účetnictví, od prodeje až po techniku, od zákaznického servisu až po recepci.

Mimochodem, všimli jste si vánočních ozdob, které se velmi podobají našim lahvím a sklenicím a které visí na vánočním stroměčku? Nevěděl jsem o tom. A když jsem uviděl dvoustránku „Upoutá“, strana 4-5, srdečně jsem se zasmál. V budoucnosti si budu velmi pečlivě prohlížet každý vánoční stroměček. A doufám, že jste na tom podobně.

Vážení čtenáři, v tomto smyslu vám přeji, abyste vykročili do nového roku 2019 tou správnou nohou!

Váš

Johann Reiter
CEO Vetropack Holding AG





UPOUTÁ

Ze skla může být vyrobeno téměř cokoli, nejen lesklé ozdoby zdobící vánoční stromečky. Jen jeden pohled na dekorace našeho vánočního stromečku stačí ke zjištění, jak moc některé ozdoby připomínají „růst“ společnosti Vetropack: láhve na pivo nebo šumivé víno, sklenice na konzervovanou zeleninu, ovoce nebo láhve na mléko, které zažívají renesanci. I když jsme prozatím ještě nevyrobili Wolfganga Amadea Mozarta, vyrábíme alespoň láhev na oblíbený likér Mozart.







DĚJINY ÚSPĚCHU

Skleněné lahve na mléko s redukovanou hmotností

Sklo zažívá velký návrat. Studie ukazují, že stále více Rakušank a Rakušanů si přeje používat skleněné obaly. Největší rakouská společnost na zpracování a distribuci mléka, Berglandmilch eGen, jejich přáním vyhověla. Vhodné skleněné obaly dodává společnost Vetropack Rakousko.

„Předpokládali jsme, že si konzumenti budou přát alternativu ke kartonovým a plastovým obalům a že touto alternativou je sklo. Současný trend dal tomuto předpokladu za pravdu,” vysvětluje opětovné zavedení mléka a jogurtu do skla Josef Braunshofer, výkonný ředitel společnosti Berglandmilch. Od jara 2018 nabízí společnost, která zahrnuje také značky jako Schärddinger, Stainzer, Tirol Milch a Lattella, mléko v lahvích z bílého skla o objemu 1 litr, jakož i jogurt ve skle s obsahem 450 gramů. „Chceme zákazníkům ponechat možnost rozhodnout se, kterým obalům dají přednost,” říká Braunshofer.

Spolupráce s Vetropackem Rakousko

Vetropack Austria vyrábí skleněné obaly v hornorakouském sídle v Kremsmünsteru. „V rámci analýzy trhu jsme hledali ideální tvar lahve, který by vyhovoval našim produktům, odlišil nás na trhu od jiných a který by se v duchu vzpomínek na dětství co nejvíce shodoval se známými tvary lahví z minulosti. A spolu s firmou Vetropack jsme vyvinuli nový design.” Samozřejmě vedle kvality byla i lokalita rozhodující.

„V každém případě jsme si chtěli nechat vyrábět lahve v Rakousku. Nejen kvůli krátkým přepravním vzdálenostem, ale také proto, že sběrné kvóty pro staré sklo v Rakousku jsou něco přes 90 procent. A nakonec je pro nás, jakožto

regionálního výrobce, také důležité, že všechno na našich výrobcích pochází z Rakouska.”

Při výrobě skleněných obalů je důležité vzájemně sladit individuální požadavky zákazníků a technické výzvy. Dlouholeté zkušenosti sklářských specialistů se ukázaly jako zvláště cenné: „Při prvních jednáních jsme se museli nejdříve zaměřit na design nových lahví. Zde byl Vetropack velkou pomocí,” říká Braunshofer.

První testování

V dubnu 2018 byly v regálech supermarketů k dostání první skleněné lahve pod značkou Schärddinger „Berghof”. Poptávka tu byla od počátku. A krátce poté přišly první plány na další zlepšení: „Po čtyřech měsících jsme společně s firmou Vetropack dokázali zredukovat hmotnost naší lahve na mléko na 420 gramů,” říká pyšně pan Braunshofer. Neboť menší hmotnost znamená méně energie při výrobě lahví a tím i snížení emisí CO₂. Také v logistice se pozitivně projevuje optimalizace hmotnosti. Naším cílem je 405 gramů—možná dosáhneme dokonce méně než 400 gramů.”

Další rozvoj

Koncern Vetropack využívá k optimalizaci skleněného obalu takzvanou „Metodu konečných prvků“, aby našel optimální rovnováhu mezi estetikou a efektivitou. Pomocí této metody vypočítají sklářští designéři, ve kterých oblastech je zatížení pro příslušné lahve a sklenice obzvláště vysoké a kde má tendenci být nízké. Skleněné předměty nejsou přitom analyzovány jako celek, nýbrž jsou rozloženy do jednotlivých částí. Jejich strukturální chování se pak dá snáze popsat. Ve výsledku může společnost Vetropack identifikovat touto metodou silně zatěžovaná místa skleněné nádoby a tato místa zesílit nebo upravit. U málo zatěžovaných míst se spotřeba skla sníží. Na základě „Metody konečných prvků“ může Vetropack provádět na lahvích změny sotva postřehnutelné zrakem a vyrábět tak ještě efektivněji a šetřit přitom zdroje.

Testy s 405 gramů vylehčenou lahví na mléko již probíhají. K tomu účelů byly upraveny litinové formy pro výrobu lahví. Optimalizovaná lahev na mléko má nyní navíc možnost plnění až po okraj. Také u sklenic na jogurty již specialisté pracují na variantě s optimalizovanou hmotností.

Nevratná lahev versus vratná lahev

Berglandmilch sází u svých nových obalů na nevratné lahve. Braunshofer k tomu říká: „Názor, že vratné lahve jsou jediným řešením všech problémů životního prostředí, považujeme za kritický. Studie, které k tomu existují, jsou už několik let zastaralé. Od té doby se mnohé změnilo. Jak transport, tak také čištění skleněných lahví probíhají dnes zcela jinými prostředky“. Aby bylo možné získat jasné a vypovídající údaje k tématu vratné versus nevratné lahve, plánuje Berglandmilch obnovit studie, které se této problematiky týkají.

Ačkoliv se nasazení vratných lahví pro Berglandmilch z hlediska životního prostředí vyplatí, záleží také na obsahu lahve: „Mýt láhve od vody nebo piva je méně nákladné. Mléčné produkty jsou oproti tomu díky své konzistenci zcela jiné. Zbytky tuků a sušina, které vznikají při odpaření, jsou například pouze dvě kritéria, která se musejí při čištění vratných lahví od mléka zohlednit.“

Vetropack Rakousko se rovněž podílel a stále podílí na studiích a poskytuje společnosti Berglandmilch konkrétní údaje a aktuální čísla. Tím podporuje i práci s veřejností společnosti Berglandmilch eGen. „Již od počátku naší spolupráce důvěřujeme odborníkům z Vetropacku, že najdou nejúčinnější řešení.“



Sklo – evropský trend

Trend směrem ke sklu není ostatně žádný čistě rakouský fenomén. Celoevropská studie Evropské federace výrobců obalového skla (FEVE) ukazuje, že obzvláště mladší Evropané si cení ekologických obalových materiálů: 3 ze 4 respondentů preferují sklo před jinými materiály. Studie současně nabízí zdůvodnění tohoto výsledku. Pro respondenty je sklo obalový materiál, který je nejbezpečnější a nejvíce šetrný k životnímu prostředí. Mezi skleněnými obaly a jejich obsahem neexistuje žádná migrace. Sklo chrání potraviny a nápoje jako trezor.



SERVIS

Podpora mladých talentů, školení kvalifikovaných pracovníků

Dobře zaškolení a motivovaní zaměstnanci, stejně jako moderní výroba jsou základem spokojenosti zákazníků. Z tohoto důvodu bylo zhruba před rokem otevřeno celoskupinové vzdělávací centrum v Pöchlarnu v Rakousku. A v září byl Nuno Cunha jmenován vedoucím oddělení HR, vzdělávání a rozvoje lidských zdrojů celé skupiny.

Průmyslová výroba skla vyžaduje rozsáhlé technické znalosti, které lze zpravidla získat pouze díky praktickým zkušenostem. Požadavky kladené na odborníky se neustále zvyšují, zejména v důsledku měnící se technologie. Je důležité „zůstat u míče“ a znát a zvládnout stav techniky.

Abychom byli mezi nejlepšími, musíme spoléhat na dobře zaškolené zaměstnance ve všech oblastech naší činnosti. Proto Vetropack vidí zaškolení jako důležitou službu zákazníkům. Tento postoj vystihuje i slogan "Leadership in Quality", za kterým se ukrývá cíl - dosáhnout průkopnické role v kvalitě. Kvalita se ve společnosti Vetropack odráží ve všech oblastech činnosti – od výroby až po účetnictví, od prodeje až po technologii, od zákaznického servisu až po recepci.

"Pokud se přestanete zlepšovat, přestanete být dobří."

Tento citát rakouské spisovatelky Marie von Ebner-Eschenbach dokonale vystihuje firemní filozofii skupiny Vetropack.

nička sklářské výroby". V září začalo s výukou první 9 techniků sklářské výroby v Pöchlarnu (viz rámeček). Tyto dva příklady ukazují, že společnost Vetropack podporuje mladé talenty a pokračuje ve výcviku kvalifikovaných pracovníků.

Na podzim se ke skupině Vetropack připojil Nuno Cunha jako vedoucí oddělení HR, vzdělávání a rozvoje lidských zdrojů celé skupiny. "Mým cílem je dosáhnout společné, vysoké úrovně vzdělávání a odborné přípravy v celé skupině," říká Cunha. "Z toho budeme těžit všichni: zaměstnanci, zákazníci a společnost. Všichni se musíme neustále rozvíjet, abychom úspěšně zvládali stále se měnící úkoly."

Aby bylo možné držet krok s nejmodernější výrobou, probíhají přibližně rok kurzy pro pracovníky výroby

v celoskupinovém vzdělávacím středisku v Pöchlarnu. Téměř současně se spuštěním vzdělávacího centra zahájil Vetropack výuku "Technik / tech-



Moderní učňovství s perspektivou

Učňovský obor Technik sklářské výroby se zabývá všemi technologickými oblastmi výroby skla – od strojírenské a automatizační techniky přes složení skloviny až po hotové obalové sklo. Po skončení výuky za tři a půl roku jsou strojníci schopni kontrolovat, řídit a zlepšovat výrobní procesy.

MÍSTNÍ PIVOVARY

Vášen pro vaření piva

Regionální pivovary zažívají boom díky novým impulsům z trhu. Pivovary s dlouhou historií, stejně jako mladí podnikatelé vyvíjejí nové produkty s velkou vášní a kreativitou. Koneckonců, milovníci piva touží po nových chutích a rádi zkoušejí místní speciality. Vetrotime navštívil sedm lokálních pivovarů s čerstvými nápady. Ty se nacházejí ve Švýcarsku, Rakousku, České republice, Chorvatsku, Itálii, na Slovensku a Ukrajině.



Kvalita, inovace a zábava

Zakladatelé švýcarského piva Simmental, Björn Thoma, Tristan Mathys a David Ziörjen, poprvé objevili chuť craftových pív na Floridě. Pivovar Simmentaler Braumanufaktur má celkem sedm zaměstnanců. Standardní sortiment se skládá ze dvou ležáků a dvou pív typu Ale, dále je doplněn různými druhy piva v závislosti na ročním období. V posledním roce byl výstav tohoto malého pivovaru přibližně 100 000 litrů.

"Na světě je mnoho dobrých pív," říká Thoma. "Výběr piva je samozřejmě otázkou osobní preference každého z nás. Existuje však několik základních faktorů, které je třeba zvážit, pokud jde o kvalitu. Pivo by nemělo mít žádné vedlejší příchutě nebo vůně vzniklé během výroby nebo skladování. Báječné je, pokud má pivo charakteristickou chuť, podle které ho vždy s jistotou poznáte." Pramenitá voda ze dvou regionálních zdrojů dává simmentálským pivům zvláštní chuť. U Björn Thoma závisí výběr oblíbeného druhu piva na počasí a náladě. V létě se raději rozhodne pro hladký ležák, zatímco v zimě volí těžší světlé pivo.



Pivovar si vybral jako svého dodavatele společnost Vetropack především kvůli Vratislavu Prevovi, který je vedoucím prodeje pro víno a destiláty ve Vetropacku Švýcarsko. První setkání se společností Vetropack proběhlo před třemi lety na veletrhu BrauBeviale. "Vedle nás u stolu jednali zástupci jednoho z největších pivovarů na světě, který vyrábí miliony lahví ročně. My jsme na druhé straně vyjednávali dodávku jedné palety! Přesto si na nás Vetropack udělal čas. Myslím, že tento postoj je důležitý z hlediska dlouhodobé strategie společnosti." Pivovar Simmental plní své pivo výhradně do skleněných lahví. Ačkoli má každý typ obalu své výhody a nevýhody, podle Thoma je ve Švýcarsku větší poptávka po lahvovém pivu.



David Ziörjen (Technický ředitel), Björn Thoma (Finance a prodej) a Tristan Mathys (Vedoucí nákupu, výroby a marketingu)

"Chceme na Ukrajinu přinést bohatou pivní kulturu"

Obecně, co je to, co dělá pivo dobrým pivem?

Mikulín Vasyľ: Dobré pivo je vyrobeno z kvalitních surovin vášnivým a znalým pivovarníkem. Chutě a preference se liší, nesmírně důležitá je však kvalita.

Jak jste přišel s myšlenkou otevření pivovaru?

Je to téměř vždy stejné: lidé, kteří opravdu milují pivo, nemohou najít ten správný nápoj, který by pro ně byl ten pravý, tak se sami pustí do vaření. Naším cílem bylo přinést na Ukrajinu bohatou pivní kulturu. Chceme prozkoumat obrovský svět piva spolu s našimi přáteli a fanoušky.

Kolik druhů piva a kolik hektolitrů vyrábíte?

Základ našeho sortimentu tvoří 10 až 14 piv (podle sezóny) a více než 100 jednorázových experimentálních akcí, které odrážejí naši touhu zkoušet nové věci. Objem se liší v závislosti na druhu piva.

Pokud byste měl popsat vaše pivo jen třemi slovy, která by to byla?

Kvalita, experimentování a zábava.

Které je vaše oblíbené pivo a proč?

Osobně mám rád nepasterizované pivo, se smíšenou fermentací. Ale jakékoliv dobře uvažené pivo si vypiju rád.

Co se vám líbí na pivu obecně?

Jeho všestrannost! Pivo je nápoj pro každou příležitost, sezónu a náladu. Přes svou příjemnost, může být kyselé, sladké nebo hořké, stejně jako život.

Co máte na své práci nejraději?

Pro mě je velkým potěšením setkávat se s podobně smýšlejícími, zajímavými a kreativními lidmi a sdílet s nimi svou vášeň a nápady.

Proč jste si vybrali společnost Vetropack za svého dodavatele?

Své partnery si vybíráme stejným způsobem jako pivo, kvalita je nejdůležitější.

Z jakého důvodu dáváte přednost skleněným lahvím?

Každý typ obalu má své výhody a nevýhody. Pivo se nejčastěji vyskytuje ve skleněných lahvích a tento obal je již konzumenty odzkoušený. Navíc se naše první balicí linka nejlépe hodí právě pro skleněné lahve.

Co si myslíte o PET lahvích a plechovkách?

Opět platí, že každý obal má své praktické vlastnosti. Plechovky jsou lehké a chrání pivo před světlem, sklo je sice běžnější, ale PET je v pořádku třeba pro uložení čepovaného piva na omezenou dobu.



Mikulin Vasyl, zakladatel pivovaru Varvar



Harmonie, hořkost a stálost

Slovenský pivovar IKKONA vyrábí své pivo nejen ve vlastním malém pivovaru na Rožňavě na východním Slovensku, ale i v dalších pivovarech specializujících se na craftová piva, pokud mají kapacitu a vhodnou pivovarskou technologii pro požadovaný druh piva. Pivovar IKKONA s ročním výstavem 1 500 hektolitřů vyrábí pivo ve čtyřech pivovarech různých velikostí. "Většinu našich piv vyrábíme na Slovensku, pouze některá speciální piva se vyrábí v České republice a Belgii," říká zakladatel Ladislav Kovács. Po celý rok tak máme k dispozici 15 různých druhů piva.

"Konkurence mezi malými pivovary je obrovská. My se zaměřujeme na vysoce kvalitní piva za přijatelné ceny. Velkou důležitostí také přikládáme rozmanitosti spodně kvašených piv, jako je ležák. Plnění piva do lehkých jednocestných skleněných lahví s vizuálně přitažlivými etiketami je pro náš pivovar další prioritou," říká Kovács. Jeho oblíbené pivo je HEAVEN'S DOOR, což je silné pivo belgického typu. Toto pivo obsahuje kromě šesti druhů speciálního sladu a čtyř odrůd chmele také jalovec a šalvěj. A jak říká, "Pivo je vždycky skvělý gurmánský zážitek".

Ladislav Kovács vaří pivo s vášní. Zvláště pak miluje kreativitu spojenou s výrobou nového piva. Tvrdí, že nikdy nemůžete mít dostatek dobře chlazeného a chuťově vyváženého piva.

Kovács spolupracoval s firmou Vetropack Nemšová již v roce 2014 ještě před založením společnosti IKKONA. "Pro nás je důležité, že se lahve o objemu 0,3 l vyrábí na Slovensku a jejich kvalita odpovídá ceně, rovněž komunikace s firmou Vetropack je vynikající." Dále dodává, že sklo bylo v minulosti nejlepším obalem pro pivo, to platí i dnes a bude platit i v budoucnu. Tím spíše, že lepší restaurace po celém světě nabízejí hostům víno, pivo a minerální vodu výhradně ve skleněných lahvích. "Skleněný obal zároveň představuje ideální nepropustnou bariéru mezi nápojem a okolním prostředím, což zajišťuje zachování kvality."



Majitel Ladislav Kovács ve svém pivovaru





„Pivo chutná nejlépe ze skla“

Obecně, co definuje dobré pivo?

U mě je to chuť napít se dalšího piva.

Jak vás napadlo otevřít si pivovar?

Dlouho jsem se pohyboval v oblasti okolo potravin a piva. Nějaký čas jsem vlastnil hospodu a postupně jsem začal zkoušet vařit pivo v domácích podmínkách, až to přerostlo v komerční pivovar.

Jak velký je váš pivovar?

I když našich 25 tanků je schopno naráz pojmout až 40 tisíc litrů piva, o které se stará 15 zaměstnanců, stále jsme minipivovar. Dá se říct, že patříme mezi střední minipivovary.

Kolik druhů a kolik hektolitrů vaříte?

Za fungování pivovaru jsme mohli uvařit kolem 50 druhů piva. Velké množství těchto piv během roku vaříme stále a zároveň přidáváme piva nová. Letošní výstav bude okolo 5 000hl.

Jaký je rozdíl mezi vaším pivem a těmi ostatními?

Naše pivo je vynikající! ☺

Pokud byste měli popsat vaše pivo třemi slovy, co byste jmenovali?

Mně stačí tři písmena: MŇAM, pardon čtyři

Jaké je vaše oblíbené pivo a proč?

11 Mazák extra hořká. Když se napijete a cítíte tu příjemnou hořkost, jak se vám rozprostírá po jazyku a nechcete ani polknout....

Co máte rádi na pivu obecně?

Alkohol? Jinak bychom asi měli sodovkárnu....

Co máte nejraději na vaší práci?

Pivo.

Jaké jsou vaše nejnovější úspěchy a proč jste si vybrali právě tuto chuť?

Během tohoto roku se nám podařilo za naše piva získat několik ocenění na české i zahraniční pivní scéně. Ale mezi

největší úspěchy tohoto roku považují naši letní novinku 10Letní den – lehký svěží „ejl“. Trefili jsme se do chuti návštěvníků letních pivních zahrádek, a to nás těší.

Proč jste si vybrali Vetropack jako dodavatele?

Upřednostňujeme spolupráci s lokálními dodavateli. A Kyjov je hned za kopcem.

Proč upřednostňujete skleněné lahve?

Pivo chutná nejlépe ze skla, ať už lahvované nebo čepované. Čím dál větší část našich zákazníků upřednostňuje skleněné lahve, a proto je pro ně nakupujeme.

Co si myslíte o PET lahvích nebo plechovkách na pivo?

Bohužel je jich zatím potřeba, ne všichni zákazníci chtějí sklo. Naštěstí jich ubývá a trend plnit řemeslné pivo do skla narůstá na síle.



Sládci Miroslav Dobeš a Martin Vaculík, majitel Jiří Michalovič a správce Jakub Kondei

Zkušenosti, kvalita a čestnost

Pivo vyráběné rakouským pivovarem Schloss Eggenberg se může pochlubit regionální chutí, která je populární i v dalších zemích, říká sládek Thomas Lugmayr. S výstavem 130 000 hektolitrů piva za rok a 20 různými druhy je tento rakouský pivovar jedním ze středně velkých pivovarů. Lugmayr má na svém povolání nejraději to, že může vyrábět skvělý produkt. "Výrobní proces má pro mě stále nádech mystiky," dodává. Tato mystika se odráží



i v rozmanitosti řad - pokud je to chutné, jde všechno. Tvrdí, že špatná piva jsou minulostí. Lugmayrovým oblíbeným pivem je v současné době Sommerfrisch, osvěžující pivo s citrusovými chipsy a nízkým obsahem alkoholu.

Vytváření nových druhů piva s výjimečnými příchutěmi je to, co Lugmayr miluje. Právě to mu dodává vášeň pro další práci: "Pivo je po tisíce let čistým, přírodním a čestným nápojem. Pokud se konzumuje s mírou, je i zdravé," dodává s úsměvem.



Máme velmi úspěšné partnerství s firmou Vetropack Austria. Stejně jako Vetropack, i náš pivovar věří ve vysokou úroveň kvality. "Chceme mít zdravý a osobní vztah s našimi dodavateli." Stejně jako pivo i skleněné obaly jsou ověřeny časem. "Sklo je bezkonkurenční, pokud jde o jeho vhodnost pro jídlo a nápoje." Jak PET lahve, tak plechovky mají pro pivo v určitých oblastech nebo situacích smysl, avšak vratné skleněné lahve jsou v mnoha ohledech jednoduše nepřekonatelné.



Hlavní sládek Thomas Lugmayr před jeho pivovarem
Schloss Eggenberg

"Pivo mě nikdy nepřestane překvapovat"

Obecně, co je to, co dělá pivo dobrým pivem?

Andrej Čapka: Stejně jako u jiných profesí tvoří dobrý základ nadšení a schopnost přijímat nové výzvy. Nicméně nakonec potřebujete osvědčený proces a kvalitní ingredience, aby byl výsledek konzistentní.

Jak vás napadlo otevřít si pivovar?

Průkopnická scéna podomácku vařeného piva fungující zde po desetiletí mi umožnila rozvinout podnikatelský potenciál. Výsledkem byla Zmajska, první chorvatský craftový pivovar.

Jak velký je váš pivovar?

Naše současná roční výrobní kapacita je přibližně 10 000 hektolitřů. Velmi záleží na druhu a balení, ale díky našemu zařízení (pivovar, balicí linka) lze výrobu snadno rozšířit o dalších 30 procent.

Jak se vaše piva liší od ostatních?

Naše piva jsou přesná a konzistentní s nezpochybnitelným rukopisem našeho sládka.



Pokud byste mohl popsat vaše pivo jen třemi slovy, která by to byla?

Přesné, vyvážené a konzistentní.

Jaké je vaše oblíbené pivo a proč?

Osobně nemám oblíbené pivo, ale obdivuji piva pivovarů jako je Sierra Nevada, BREWDOG a Russian River Brewing Company.

Co se vám líbí na pivu obecně?

Skutečnost, že mě nikdy nepřestane překvapovat.

Co máte nejraději na své práci?

Mít příležitost měnit svou zálibu v úspěšnou firmu, která nyní zaměstnává více než deset lidí.

Jaké jsou vaše poslední úspěchy?

Nedávno jsme získali ocenění "RateBeer Award" pro nejlepší craftový pivovar v Chorvatsku a také ocenění za nejlepší pivo pro „Russian Imperial Stout“, což je moje oblíbené pivo z mého domácího pivovaru a jeden z důvodů, proč jsem pivovar otevřel.

Proč jste si vybrali společnost Vetropack za svého dodavatele?

Protože je to spolehlivý partner, který byl se mnou ochotný spolupracovat, i když jsem byl v podstatě novým podnikatelem. Vetropack na mě zapůsobil také svou vášní pro vlastní výrobky, což se odráží v každé obchodní divizi.

Proč dáváte přednost skleněným lahvím?

Protože dokáží uchovat kvalitu piva po dlouhou dobu, navíc jsou ekologičtější než jiné druhy obalů a 100% recyklovatelné.

Co si myslíte o PET lahvích a plechovkách pro pivo?

PET lahve nejsou moc dobré pro kvalitu piva, životního prostředí a chování spotřebitelů. Plechovky mají nižší kvalitu než skleněné lahve a to z hlediska životního prostředí i chování spotřebitelů.



Tým chorvatského pivovaru Zmaj'ska.

Čisté, nezaměnitelné, craftové pivo

Matteo Minelli založil spolu s manželkou pivovar Flea ve městě Gualdo Tadino v Itálii. Toto město obklopuje hned

několik zdrojů kvalitní pramenité vody, díky kterým je také známé. Středověká pevnost Rocca Flea s výhledem na město dala jméno jednomu jejich pivu "Birra Flea". Názvy dalších piv se vracejí ke středověkým postavám, hrdinům a mýtům, které jsou součástí historie města.

V současné době jsou v plném proudu práce na rozšíření pivovaru, přičemž se rozšiřuje jak samotná výroba, tak i sklady a kanceláře. V budoucnu plánují vybudovat také kvalitní laboratoř. "Chceme zvýšit objem produkce, nainstalovat nejmodernější zařízení, zaměřit se na výrobu šetrnější k životnímu prostředí a zaměstnat více zaměstnanců," říká Matteo Minelli. Místní pivní nadšenci tak mají možnost objevovat a zkoušet nové vzorky piva. Standardní nabídka pivovaru zahrnuje deset variant včetně světlého, pšeničného, trvanlivého a bezlepkového piva. V období Vánoc připravují pivo s příchutí skořice a kardamomu. Pivovar Flea vyrobí každý rok přibližně 12 000 hektolitrů piva.

"Naše pivo vyniká především kvalitou surovin," říká Minelli. "Jedná se o velmi čistou pramenitou vodu a ječný slad z rodinné firmy v Umbrii." Kvalita a profesionalita byly také

rozhodujícími faktory při volbě dodavatele lahví, společnosti Vetropack. "Skleněné lahve nabízejí dokonalou ochranu našich lahodných piv a zajišťují zachování původní chuti. Navíc umožňují, aby naše pivo mohlo dál kvasit v lahvi."



Italský pivovar Flea leží v Umbrii, v oblasti s mnoha zdroji kvalitní pramenité vody.



PIVO VHODNÉ I PRO VELKÉ UDÁLOSTI

Vítejte v Puidoux

Toto léto se švýcarský pivovar Docteur Gab's přestěhoval do nových prostor. Při této příležitosti vytvořil „Pou Pou Puidoux“, pivo naplněné do lahví barvy cuvée vyrobených společností Vetropack Švýcarsko.

Necelých sedmnáct let poté, co byl založen švýcarský pivovar Docteur Gab's, nastal letos v létě čas na změnu. Takže haly La Claie-aux-Moines v Savigny zavřely dveře a společnost se přestěhovala do Puidouxu, asi sedm kilometrů odtud. Docteur Gab's se k tomuto kroku rozhodl z jednoho prostého důvodu – v poslední době zažíval tolik úspěchu, že mu předchozí místo již nestačilo. „S novým zařízením máme více prostoru k dalšímu rozšiřování výroby,“ říká Reto Engler, který je zodpovědný za výrobu a komunikaci.

Při příležitosti slavnostního otevření 30. června 2018 vytvořil pivovar speciální pivo, které bylo k dispozici pouze ten den, a které bylo naplněno do lahví vyráběných švýcarskou sklárnou Vetropack. Fanoušci společnosti Docteur Gab's si mohou kdykoli vychutnat širokou škálu piv ve skleněných lahvích o objemu 0,33 l vyrobených firmou Vetropack Švýcarsko.



AROMATICKÁ

Intenzivní aroma je dobře chráněno

Vetropack Rakousko vyrábí láhev z bílého skla o objemu 0,25 litru na sójovou omáčku Aiko ve sklárně v Dolním Rakousku v Pöchlarnu.

Odlehčená láhev z bílého skla na produkt „Salsa de Soja“ s rovnoměrně zaoblenými rameny a malým průměrem skvěle padne do ruky spotřebitelů. Vetropack Rakousko vyrábí lehké skleněné láhve pro značku Aiko s použitím metody lisofuku. Sójovou omáčku balí v Rakousku společnost Mautner Markhof Feinkost GmbH.

Dobře známá lahůdkářská společnost vyrábí stálice, jakými jsou estragonová hořčice, křenové speciality a různé speciální octy. Na trhu rakouských gurmánských potravin působí již 170 let.



Hledáte skleněné obaly na potraviny nebo nápoje?
V našem online katalogu najdete více než 900 položek. Použijte tento QR kód!

SLAVNOSTNÍ

Šumivé víno, které je vhodné nejen jako aperitiv

Vetropack Itálie vyrábí lahve barvy cuvée na šumivé víno "Ribolla Gialla Extra Brut" z vinařského regionu Friuli Colli Orientali. Tyto 0,75 l lahve dodají každé oslavě malý dotek sofistikovanosti. Tato 0,75 l lahev vyráběná v italském závodě Vetropack, v barvě cuvée, zazáří svými zaoblenými rameny a dlouhým hrdlem. Nad bílou papírovou etiketou je embos písmen T a C, které reprezentují jméno výrobce tohoto vznešeného vína – Tenimenti Civa.

Ribolla Gialla je stará odrůda vína kultivovaná ve vinohradnické oblasti Friuli Venezia Giulia. Vinařství Tenimenti Civa používá tuto místní odrůdu révy pro výrobu suchých a šumivých vín. Jejich nejnovější víno se slámově žlutou barvou a jemným aromatem citrónu a šalvěje, obohacené o vůni lesních jahod, zanechává příjemný, svěží a přece pronikavý dojem. Ideální teplota servírování, ať už jako aperitiv nebo při stolování, je 8°C.

Šumivé víno Ribolla Gialla se ideálně hodí k jemným předkrmům z ryb, ale je výborné i se smaženými zeleninovými pokrmy, nebo s "crostino", toastem z bio chleba s jemnou vrstvou másla a tenoučkým plátkem pstruha duhového.



PORTUGALSKÉ PIVO

Extra chmelené osvěžení

Rakouský závod Vetropack v Kremsmünstru vyrábí láhve z hnědého skla pro portugalské pivo Sagres. Design láhve je nepřehlédnutelný díky svým čistým a jednoduchým liniím.

Skleněná láhev o objemu 0,33 l pro pivo Sagres z Portugalska dostala nový emboss v oblasti ramen – nezaměnitelné logo značky ve tvaru štítu. Vetropack Rakousko vyrábí tyto láhve s dlouhým hrdlem a korunkovým uzávěrem ve svém závodě v Kremsmünstru. Láhev z hnědého skla má rovné štíhlé tělo a pohodlně ji uchopíte do ruky.

Sagres je jedna ze dvou hlavních portugalských značek piva a je ve vlastnictví dánské společnosti Heineken. I když je pivo pojmenované podle portugalské vesničky Sagres, vaří se poblíž Lisabonu. Sagres Branca je pivo plzeňského typu, které se vyznačuje příjemnou hořkou chutí. Ať už mu dáte přednost jako osvěžení během vašeho výletu, anebo v pohodlí vašeho domova, pohled na zlatavou barvu tohoto piva vás vždy potěší.



AROMATICKÝ

Dobré věci přicházejí v malých obalech

Charakteristický likér Appenzeller Alpenbitter je vyroben z 100% přírodních složek. Zelené láhve na tuto aromatickou lihovinu vyrábí švýcarská sklárna Vetropack.

Zelená skleněná lahvička o objemu 0,1 litru toho uvnitř obsahuje opravdu mnoho. Likér Appenzeller Alpenbitter je vyroben ze 42 různých bylin a koření a obsahuje 29 % alkoholu. Vetropack Švýcarsko vyrábí praktické lahvičky v St-Prex. Dlouhé mírně zkosené hrdlo plynule přechází do kulatých ramen a láhvi dodává nezaměnitelný design. Etiketa v centru zobrazuje hornatou krajinu Appenzell, kolem láhve jsou vyryta německá slova značící „charakter“, „styl“ a „osobitost“.

V roce 1902 experimentoval Švýcar Emil Ebnetter s domácími léčivými bylinami a tím započal příběh tohoto aromatického likéru. Klíčovými složkami likéru jsou kořen hořce, jalovec, listy z anýzu a máty peprné. Rodinná firma však udržuje tajný recept pod zámekem.

KULTURNÍ DĚDICTVÍ

Destilováno z jalovce

Borovička je nedílnou součástí slovenského kulturního dědictví. Nápoj je vyroben z jalovce. Společnost OLD HEROLD, s.r.o. je věrná původnímu receptu již více než 90 let, což je také oceňováno opravdovými labužníky. Slovenská sklárna Vetropack v Nemšové vyrábí pro tento výrobek láhve z bílého skla.

Krátké hrdlo bílé skleněné láhve používané na borovičku se hladce otevírá do výrazných ramen a rovného těla. Vetropack Nemšová vyrábí láhve o obsahu 1 litr pro tento tradiční destilát vyráběný společností OLD HEROLD, s.r.o.

Tajemství borovičky Koniferum, která se také populárně nazývá „Koniferka“, je skryto v souladu s tradičním receptem skutečných ingrediencí s „lehkým“ obsahem alkoholu. Základem této lehké osvěžující chutě je destilát nejvyšší kvality vyrobený pomocí dvoustupňové destilace fermentované kaše z buničiny jalovce.

„Koniferka“ patří mezi nejoblíbenější značky borovičky na Slovensku. Slováci pohostí ročně své přátele téměř 40 miliony panáků tohoto nápoje. To je důvod, proč OLD HEROLD představil nabídku borovičky Koniferum v láhvi o obsahu 1 litr.





DÁMSKÉ

Sladké šumivé víno

Vetropack Gostomel vyrábí nové láhve barvy cuvée pro sladké šumivé víno „Ukrainske“. Mezi ostatními láhvemi se šumivými víny působí v regálech supermarketů elegantně a půvabně.

Řada šumivých vín „Ukrainske“, kterou začala vyrábět v roce 1992 ukrajinská společnost na šumivá vína Stolichny, byla vytvořena speciálně pro ženy. Láhev barvy cuvée přichází s exkluzivním vzhledem a je vyráběna v ukrajinském závodě Vetropack v Gostomelu. Láhev o objemu 0,75 l se šampaňským uzávěrem vyzařuje eleganci, která je zdůrazněna sofistikovanou modrou a zlatou etiketou.

„Ukrainske“ je k dostání jako polosuché, polosladké a sladké šumivé víno a sladké růžové šumivé víno. Stolichny propaguje víno sloganem, který v překladu znamená „Tak lákavé jako příroda“. Ve víně a designu láhve se odrážejí nejenom tradice, ale i modernost.

BOHATÁ NA MINERÁLY

Moderní design pro výtečnou vodu

Minerální voda Fatra se plní do skleněných lahví vyráběných ve slovenské sklárně Vetropack. Voda se odráží v unikátním designu lahve, který připomíná krystal.

Nový elegantní skleněný obal vyrobený společností Vetropack Nemšová dává slovenské minerální vodě Fatra podobu krystalu. Český designér Jan Čapek vytvořil pro skleněné láhve o objemu 0,25 l moderní tvar, za který získal cenu „Grand Czech Design“. Embos na lahvi vytváří dojem nespočtu krystalů a je doplněn názvem minerální vody uprostřed.

Minerální voda vyráběná pro hotely, restaurace a kavárny pochází z pramene nejhornatějšího slovenského regionu. Turiec se nachází na severozápadě země a je obklopen přírodními rezervacemi Malá Fatra a Velká Fatra. Voda bohatá na minerály je pojmenována po obou těchto rezervacích.





MINIMALISTA

Přírodní čaj

“Kaluko Natürlich” je červený čaj vyrobený z ovoce, černého a mátového čaje. Rakouský závod Vetropack v Pöchlarnu vyrábí lahev z čirého skla o objemu 0,25 litru pro tento veganský nápoj.

Minimalizováno jen na to nejpodstatnější tak, aby mohl být definován design nové lahve z čirého skla pro čaj Kaluko. Etiketa vytvořená metodou sítotisku má také čistý a klasický design: jednoduchý název s výraznými, rovnými liniemi. Nic nepotlačuje vzhled lahve s dlouhým hrdlem a šroubovacím uzávěrem určeným pro tento červený nápoj, který vám uhasí žízeň.

Před několika lety začali dva mladí rodáci z Vorarlbergu sami vyrábět ledový čaj. Nápoj se téměř okamžitě stal bestsellerem v jejich pěti vídeňských restauracích. Distribuce nápoje ve velkém byla už jen dalším logickým krokem. Rodinná firma Rauch Fruchtsäfte, která také sídlí ve Vorarlbergu, podporuje start-up lahfováním a distribucí.

Spojení ovoce, černého a mátového čaje, koncentrátu z ovocných šťáv, zázvoru a máty dodává ledovému čaji jeho přirozenou chuť. Kaluko neobsahuje žádná aditiva, je dostupný ve vybraných prodejnách a ve velkém počtu stravovacích zařízení.

SLADKÝ

Malá lahev, velký požitek

Chorvatský závod skupiny Vetropack v Hum na Sutli vyrábí lahve z čirého skla o objemu 0,25 litru pro nový ledový čaj od výrobce San Benedetto. Čaj je dostupný v příchutích citrón a broskev.

Vetropack Straža vyrábí skleněné lahve pro italského výrobce nápojů San Benedetto od roku 1975. Lahev z čirého skla o objemu 0,25 litru pro ledový “Indický černý čaj” je jedním z jeho nejnovějších skvostů. Lahev vyráběná metodou dvakrát fuk je uzavřena korunkovým uzávěrem a má krátké hrdlo stejně jako oblast ramen. Její válcovité tělo je zabaleno ve výjimečném zlato-oranžovém fóliovém obalu. Milovníci ledového čaje si mohou vybrat mezi indickým černým čajem s příchutí citrónu nebo broskve.

San Benedetto otevřel svůj první závod na lahfování minerální vody z pramenů San Benedetto a Guizza nedaleko Benátek v roce 1956. Postupně se z lokálního výrobce stal mezinárodní podnik, který působí ve více než 100 zemích na celém světě.





POCTA

Rozmanitost chuti

Chorvatská sklárna Vetropack v Hume na Sutli vyrábí láhev z bílého skla na legendární nápoj Cockta. Ve svém novém obalu vyniká v supermarketech na Balkáně ještě víc než dříve.

Cockta je jedním z nejoblíbenějších nealkoholických nápojů v balkánském regionu, který tvoří podstatnou část zdejšího životního stylu. Obal na tento nápoj získal nový design díky agentuře Pointbleu až z Barcelony ve Španělsku. Láhev, kterou vyrábí Vetropack Straža, má objem 0,275 litru, šroubovací uzávěr a štítek neobvyklého tvaru, jehož umístění vyžaduje velkou přesnost při výrobním procesu. Štíhlá silueta láhve je zvýrazněna tvarem šípku, který je také v nápoji obsažen. Kromě oblasti hrdla je povrch těla jemně texturovaný.

Cockta uchvátila spotřebitele již v roce 1953 neodolatelnou chutí karamelu, šípků a 11 různých bylin. Skleněná láhev dokonale chrání rozmanitost těchto příchutí.

VZÁCNÉ

Dokonale chráněné

Jedna věc je zcela jasná – vzácná potravina patří do sklenice. Kompletně vylepšená 205ml sklenice se širokým hrdlem, vyráběná pro Grossauer Edlkonserven ve sklárně Vetropack Rakousko, poskytuje nejen dokonalou ochranu, ale zaujme i vaši pozornost.

Rakouský závod Vetropack v Pöchlarnu se stará o to, aby různé druhy pesta, vyráběné firmou Grossauer Edlkonserven situovanou v Rakousku, byly prezentované tím nejlepším možným způsobem. Obsah a obal spolu znamenitě ladí i díky logu, které v reliéfu vystupuje na přední straně sklenice. Papírová etiketa s názvem společnosti, která upevňuje víčko ke sklenici, má zároveň funkci dvojité ochrany uzávěru. Tato sklenice se širokým hrdlem a závitovým uzávěrem je ideálním obalem pro olejový výrobek, jelikož na 100 % uchovává jeho chuť. Visačka z přírodního materiálu je připevněná na hrdlo této 205ml sklenice pomocí přírodního provázku. Pesta s novým vzhledem jsou od května dostupná v obchodech i na tržnicích.

Původ firmy Grossauer Edlkonserven's, ležící v údolí řeky Kamp, můžeme nalézt ve vinohradech rodinné vinice, kde majitel Stefan Grossauer začal před 14 lety pěstovat zeleninu. Grossauer Edlkonserven nabízí sortiment vysoce kvalitních výrobků rozsáhlé škály pesta, od neobvyklé přes klasické a místní varianty až po sezónní a mezinárodní pesta.



Na Vaše přání si můžete vyvíjet a vytvářet perfektní skleněné obaly přesně pro vás.
Barva a vzhled – volba je jen na vás.



STÁTNÍ VINNÉ SKLEPY V CURYCHU

Ušlechtilý mok ve stylových lahvích

Státní vinné sklepy v Curychu ve Švýcarsku patří k renomovaným producentům vína v kantonu Curych. Základní kámen zde ve funkci státního sekretáře položil v roce 1862 švýcarský básník a milovník vína Gottfried Keller. Téměř celý sortiment byl nedávno převeden na skleněné lahve ze švýcarské továrny Vetropack.



Od vín z jedné odrůdy vinné révy přes exkluzivní cuvée až po portská nebo šumivá vína... Vzácný mok zde se svým týmem vyrábějí sklep mistr Fabio Montalbano (vlevo) a jednatel Christoph Schwegler.

Přibližně 100 vinařů z kantonu Curych dodává své hrozny do Státních vinných sklepů v Curychu, z nichž se v Rheinau, poblíž sídla Vetropack Holding, lisuje ušlechtilý vinný mok. Každoročně Státní vinné sklepy v Curychu zpracují 300 tun hroznů, z nichž se v závislosti na ročníku vyprodukuje kolem 450 000 lahví vína. Toto víno je k dostání ve skleněných lahvích od firmy Vetropack ve Švýcarsku. Před nedávnem převedly Státní vinné sklepy do lahví Vetropack téměř celý sortiment červených, růžových, bílých a speciálních vín. Standardní lahve o objemu 0,75 litru jsou v cuvée (Vetropack Švýcarsko) a v bílém (Vetropack Rakousko).

Papírové etikety nebo potištěná varianta lahve jsou dekorované sítotiskem firmy Kurt Mayer Verpackungsglas GmbH v Rakousku a jsou opatřeny názvem vína, jakož i jeho logem. Jednoduchý design je v souladu se stylovým designem lahve.

Tehdy a dnes

Původ Státních vinných sklepů v Curychu, které leží v idylické



krajině kolem řeky Rýn, se datuje od roku 1862. Gottfried Keller, švýcarský básník, státní sekretář a milovník vína, se postaral o to, aby klášterní sklep Rheinau po zrušení Benediktinského opatství přešel do péče kantonální správy. Svým podpisem zpečetil sloučení klášterního sklepa s curyšským sklepem nemocniční správy. Státní vinné sklepy v Curychu měly v té době za úkol zásobovat kantonální nemocnice a instituce

vínem. Od roku 1997 závod patří společnosti Mövenpick Wein AG.

Pod vedením sklepmistra Fabia Montalbana Státní vinné sklepy v Curychu dovedně spojují tradici a moderní vinařskou výrobu. Dnes patří k největším producentům vína v německo-švýcarské oblasti. Četná speciální vína se dostanou na trh většinou pouze v malém množství a těší se rostoucí oblibě.

PRIX VETROPACK

Přípitek na úrodu révy

Letošní Prix Vetropack získalo bílé víno „Chasselas Vieille Vigne“ z vinařství Vaudois „Les Propriétés de la ville de Payerne“. Porotu uchvátily vyvážené chutě ušlechtilého vína.



Motto „Čím starší, tím lepší“, které se obvykle používá při ochutnávání vína, platí pro švýcarské víno „Chasselas Vieille Vigne“ již při hodnocení vinné révy. Tato vinná réva je stará 40 let a roste ve strmých vinicích u Ženevského jezera v regionu Vaud. A právě Chasselas vyhrálo cenu Prix Vetropack na letošním veletrhu vína v Curychu ve Švýcarsku. Každý rok uděluje na veletrhu tuto cenu společnost Vetropack výrobcům nejlepších bílých nebo červených švýcarských vín vyrobených z hlavní odrůdy hroznů. Tým vinařství „Les Propriétés de la

ville de Payerne“ má nyní příležitost ve spolupráci s odborníky z Vetropacku vyvinout láhev na víno podle svých osobních požadavků.

První mezinárodní veletrh vinařství v Curychu se konal před 25 lety. Zájem o tuto akci, a tedy i počet soutěžních vín, se každým rokem zvyšuje. Kromě ceny Prix Vetropack byla v letošním roce udělena i jedna zvláštní cena, a to cena výroční.

STŘÍPKY KULTURY



Dekorace nad hotelovým barem

Skleněné lahve jsou často potěšením pro oči, i když jsou prázdné. V jednom konkrétním hotelovém baru je vedle sebe umístěno mnoho zelených a hnědých skleněných lahví tak, že vytváří skutečné umělecké dílo. Lahve se nachází na skleněné tabuli, která vypadá jako zrcadlo. Teprve při pozornějším pohledu zjistíte, že jsou k podkladu připevněny. Moderní design jemně zapadá do spíše rustikálního dřevěného prostředí a poskytuje názorný příklad toho, že modernost a tradice mohou existovat vedle sebe v harmonii.

NÁMOŘNÍ

Tvarované vlny

Voda je známá pro své terapeutické účinky, ale zároveň umí být i nebezpečná. Vlastnosti tohoto životně důležitého elementu fascinovaly lidi od nepaměti, mezi nimi i novozélandského umělce Bena Yunga, který žije na pobřeží Severního ostrova. Tento samouk vyrábí skleněná díla již více než 15 let. Jeho dílo nezahrnuje pouze vodu, ale je jeho ústředním prvkem. Novozélandčan zpracovává ručně ploché sklo metodou vrstvení, díky které vzniká dojem zvlněné vody. "Miluji transformaci dvourozměrných tvarů na trojrozměrné hotové kusy," říká umělec, který vystavoval vedle známých sklářů v Austrálii a dalších zemích. Yungova práce kombinuje sklo s dalšími materiály. "Mám rád práci s betonem jako podkladovým materiálem, protože poskytuje výrazný kontrast se sklem, jak fyzicky, tak i vizuálně. Pokaždé mě fascinuje spojení obou světů."





© Porthemko glass museum

VÝSTAVA

Ze skla nejsou jenom vynikající obaly na potraviny a nápoje, ale sklo má také skvělou pověst ve světě umění. Americká umělkyně Karen LaMonte získala bakalářský titul ve zpracování skla na vyhlášené škole Rhode Island School of Design v USA. Až do 4. listopadu 2018 můžete obdivovat její elegantní skleněné šaty vystavené v Muzeu skla Porthemka v Praze. LaMonte se učila sklářskému řemeslu u samotných mistrů v severočeském Železném Brodě, který je synonymem sklářského řemesla. Toto místo se jí zalíbilo natolik, že zde nyní žije.



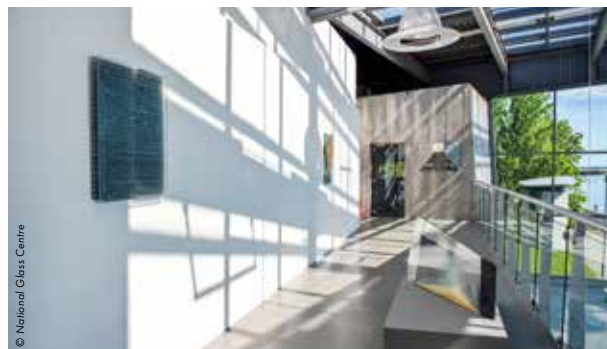
© Ben Young

SKLÁŘSTVÍ V ANGLII

Národní sklářské centrum na severovýchodě Anglie je součástí Univerzity Sunderland. Návštěvníci se mohou prostřednictvím různých výstav a workshopů dozvědět spoustu zajímavých faktů o současném skle a dokonce si mohou sami sklo vyrobit. Budova o rozloze 3 250 m² byla oficiálně otevřena princem Charlesem v roce 1998. Teplo, které vyzařují pece, slouží také k vytápění budovy.



© National Glass Centre



© National Glass Centre

Město Sunderland, které bylo kdysi největším střediskem pro stavbu lodí na světě, má dlouhou historii také ve sklářství. Národní sklářské centrum se nachází poblíž opatství Monkwearmouth-Jarrow Abbey, kde byly francouzskými skláři již v roce 682 na požádání benediktinského mnicha Benedikta Bischofa vyrobeny okenní tabulky. Průmyslové sklářství zažilo největší rozvoj v 18. století. Jeho umístění ve zdejší oblasti bylo ideální vzhledem k velkému množství levného uhlí a vysoce kvalitního písku dováženého z Baltského moře. Stuart Miller, bývalý lektor historie na univerzitě v Sunderlandu, je přesvědčen, že sklářský průmysl by nevznikl, pokud by k tomu nebyly příznivé podmínky díky ostatnímu průmyslu v oblasti. Uvádí, že sklo vyrobené v Sunderlandu bylo dobře známé po celé Anglii..

**KONTAKTNÍ ADRESY
PRODEJ****Švýcarsko**

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

Rakousko

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

Česká republika

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

Slovensko

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

**Chorvatsko, Slovinsko,
Bosna-Hercegovina,
Srbsko, Černá Hora,
Makedonie**

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

Itálie

Telefon +39 02 458771
Fax +39 02 45877714
sales.it@vetropack.com

**Ostatní země západní
Evropy**

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

**Ostatní země východní
Evropy**

Telefon +420 518 744 341
Fax +420 518 612 519
export.cz@vetropack.com