

VETRO TIME

TRH

**Různé sladké a slané
produkty ve sklenicích**

ORGANICKÁ VÍNA

**Užívat si víno udržitelným
způsobem**

FRIENDS OF GLASS

Skupinový blogger event



04 EYE-CATCHER	Umělecké sklo
06 NOVINKY	Organická vína v harmonii s přírodou
08 TRH	Žádný nedělní brunch bez skla
12 VÝVOJ	Nová sklárna v Boffaloře
13 FRIENDS OF GLASS	První skupinový blogger event
18 NOVÝ DESIGN	Barevný svět skla
26 STŘÍPKY KULTURY	Otevření Vetropack Hall

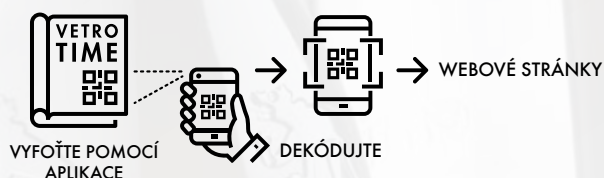
Tiráž

Redakce a text:
Corporate Communication
Vetropack Holding Ltd, Bülach

Sazba: Arnold & Braun
Grafik Design, Luzern

Tisk: Tiskárna Šikovné ruče, s.r.o.

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 titulnímu obrázku: Když přijde na chystání brunchu, možnosti pro hostitele jsou nekonečné. A tradiční balení z bílého skla je stejně rozmanité jako jeho obsah. Obaly z barevného skla v zelené, modré, hnědé atd. mají však již pevné místo na brunchovém stole. Sklo je perfektním obalovým materiálem pro chutné výrobky, sladké i slané, protože jim poskytuje ideální ochranu a zachovává jejich autentickou chuť.



Vážení čtenáři,

není důležité, jestli tomu říkáte Frühstück, Morgenessen, snídaně, prima colazione, petit déjeuner nebo brunch – ale důležité je, že to chutná, to je moje motto. A určitě toho není těžké dosáhnout, protože na každém snídaňovém stole najdete spousty výborných pochoutek a džusů ve skleněných obalech. Tyto produkty nejen vypadají přitažlivě a chutně, ale také si uchovávají své původní vlastnosti, aby snídaně byla vždy úspěšným startem do nového dne. Pokud vás to zaujalo, doporučuji podívat se na strany 8 až 11 tohoto čísla Vetrotime.



Není to jen ráno, kdy se setkáváme se sklem, nejlepším obalovým materiálem. Rád si například užívám sklenku vína po rušném dni. Je překvapující, že stále více spotřebitelů vyhledává vína vyrobená z organických hroznů pěstovaných v souladu s přírodou. Na stranách 6 a 7 se můžete setkat se třemi vinařskými rodinami, které se věnují ekologickému vinařství. Je samozřejmé, že svůj přírodní produkt plní pouze do skleněných lahví.

Od ekologických vín ke sluneční energii je jen krátký skok – na některých střechách našich závodů v Chorvatsku a v rakouském Pöchlarnu jsou solární panely (strana 14). Obnovitelná energie a společnost, jejíž nejdůležitější druhotnou surovinou je recyklované sklo, se k sobě perfektně hodí.

Až budete číst tento časopis, podzim už bude téměř u konce a dva největší veletrhy budou otevírat své brány. Mám na mysli BrauBeviale v Norimberku a SIMEI v Miláně. BrauBeviale v Bavorsku (12. až 14. listopadu) se zaměřuje na vaření a prodej piva, zatímco SIMEI v Itálii (19. až 22. listopadu) se věnuje odvětví vína. Tým odborníků společnosti Vetropack vám rád představí naši širokou škálu produktů na obou veletrzích (viz strana 17). Těšíme se na vaši návštěvu!

Nejsem si jistý, jestli budeme mít příležitost setkat se v Norimberku nebo Miláně. Proto, i když se to může zdát brzo, přeji vám úspěšný konec roku, pohodové Vánoce a vše nejlepší do roku 2020! Doufám, že se vám toto vydání časopisu Vetrotime bude líbit. My jsme si psaní pro vás určitě užili.

S přátelským pozdravem

Johann Reiter
CEO Vetropack Holding Ltd

EYE-CATCHER



SVĚTELKUJÍCÍ POLE

Dech beroucí

Robles. Světélkující pole je tvořeno sítí z více než 58 000 skleněných koulí připevněných na tenkých tyčkách, které svítí různými barvami. Za soumraku tato instalace využívající solární energii jemně osvětluje zvlněnou krajinu a okolní stromy.

Světově známý umělec Bruce Munro vytvořil své dosud největší umělecké dílo – obrovskou průchozí instalaci rozloženou na několika hektarech jihokaliifornského města Paso



KŘEHKÉ UMĚNÍ

Sochy zvířat vyrobené z použitého skla

Sochy Marty Klonowské jsou podmanivě krásné. Polská umělkyně vytváří věrné repliky různých zvířat z tisíců kousků použitého skla. Jejím hlavním cílem je oživit psy ze starých obrazů a rytin. Marta, která má sídlo v Düsseldorfu a ve Varšavě, si všímá zvířat na pozadí obrazů a svými sochami je vyzdvihuje do popředí.

OBCHOD SE SKLEM

Umělecké experimentování



Návštěvníci obchodu „Něco zajímavého“ v samotném srdci města Lvov jsou vítáni šálkem lahodné voňavé kávy. Zákazníci jsou okouzleni jedinečnými šperky, nádobím vyrobeným z opětovně použitých lahví, speciálně navrženými skleněnými lampami a designovými předměty. V nabídce jsou dále originálně navržené ozdoby na stromeček jako součást přípravy na nadcházející vánoční svátky.

Kulinářské speciality



Pro fanoušky bavorských lahůdek a tzv. vysoké kuchyně je Schuhbeck's na letišti v Mnichově tím nejlepším místem, kde si mohou dát jídlo mezi dvěma lety. V restauraci spojené s obchodem, kterou najdete v Terminálu 2, si můžete vyzkoušet chutné recepty od známého televizního šéfkuchaře Alfonse Schuhbecka. Útulná atmosféra restaurace umožňuje cestujícím téměř zapomenout, že jsou na letišti a ne v centru Mnichova. Interiér připomínající bylinkovou chalupu ozdobený konzervovými sklenicemi s čerstvými bylinkami vás zve ke chvíli odpočinku.

ORGANICKÁ VÍNA

Užijte si víno v harmonii s přírodou

V ekologickém vinařství se hrozny pěstují ekologicky šetrnými metodami, které mají minimální vliv na okolní přírodu. Nepoužívají se žádné pesticidy ani přísady. V současné době existuje široká škála vysoce kvalitních ekologických vín, která získávají ocenění.

Ekologičtí vinaři pracují preventivně, aby udrželi zdravé rostliny a ekosystém v harmonii. Výsledkem ekologické výroby vína jsou vína plného charakteru, která odrážejí zdraví půdy a vinné révy. Ti, kteří nakupují ekologická vína, si cení zdravotních aspektů a pečlivého zacházení s přírodou při pěstování hroznů. Pryč jsou časy, kdy se říkalo, že organická vína zanechávají v ústech špatnou chuť. Následující příklady z Rakouska a Švýcarska představují spojení mezi požitkem z vína a jeho mimořádnou kvalitou.

Půda dělá víno

Při pohledu z degustační místnosti si můžete užít jedinečný výhled na nejvýznamnější místa panství Hirsch v údolí Kamptal v Dolním Rakousku: Lamm, Gaisberg, Grub, Renner a Heiligenstein. Vize, průkopnický duch a silný pocit spří-

něnosti s půdou jejich vinic jsou tím, co utváří dílo rodiny Hirschů.

Josef Hirsch položil základní kámen již v roce 1979, kdy používal pouze organický kompost koz a vodních buvolů, což byla skutečně průkopnická práce. Pracovat společně s přírodou a ne proti ní: otec a syn se tímto krédem řídí po celá desetiletí. „To, jak se v našich vínech projevuje charakter terroiru, je rozhodující vlastnost, díky které jsou jedinečná,“ věří Johannes Hirsch. „Pokud se má charakter vinice zachovat jasně a přesně, jsou důležitými prvky úplně zdravé hrozny a neporušená půda.“ Biodynamický přístup nám umožňuje sklízet dříve a zaručuje lehkost a šťavnatost těchto vín z tohoto jedinečného místa.

Sdružení pro biodynamické vinařství

Při snaze o jedinečná vína založil Johannes Hirsch v roce 2007 biodynamické sdružení („Respekt“) spolu s dvanácti dalšími vinaři a Weingut Hirsch je certifikován podle pokynů tohoto sdružení. Každodenní práce je formována hledáním nejvyšší kvality prostřednictvím biodynamiky a zachování biologické rozmanitosti jako základu pro zdravé vinice. Posílení vinné révy biodynamickými sloučeninami a hnojení kompostem pro podporu struktury půdy jsou samozřejmostí. Výsledkem této práce jsou živá a zajímavá vína.



Johannes Hirsch, statek Hirsch

Statek Hirsch, Kammern, Kamptal (Dolní Rakousko)

Produkce: 30 ha

100 % bílé víno, ryzlink rýnský, veltlínské zelené

Asi 150 000 lahví ročně

Procentní export: 50 %

Časopis Falstaff Vinařství roku 2011



Fred Loimer, statek Loimer



Třetí generace rodiny vinařů Rouvinezů – Frédéric, Véronique a Philippe (zleva doprava) – obklopená jejich ovce Blacknose.

Kvalita v pěstování: kvalita při pití

Podle Freda Loimera bylo hledání větší individuality, a tedy i vyšší kvality, hlavním motivem při přeměně jeho loimer-ského panství, vinice bohaté na tradici, na biodynamické hospodářství. "Vždycky můžete dělat všechno trochu lépe," věří Fred Loimer, což znamená: přirozeněji, méně škodlivě, autentičtěji a čistěji.

Přechod na biodynamické metody probíhal postupně od roku 2003 a je založen na nápadech poradce pro biodynamiku dr. Andrew C. Lorande, který byl požádán o radu. Od roku 2006 jsou všechny vlastní vinice Loimera obhospodařovány za použití organických procesů a v souladu s přírodními prvky půdy, rostlin, zvířat a lidí – v neposlední řadě inspirovány myšlenkami vědce a antroposofa Rudolfa Steinera. "Pokud jde o půdu, nekupujeme nic zvenčí. Mimo jiné vyrábíme naše hnojivo z vlastního kompostu," vysvětluje Fred Loimer.

Jako důležitý zakládající člen sdružení vinařů „Respekt“ sdílí Fred Loimer ideál, že nejvyšší kvalita je dána nejen samotnou vinnou révou, ale také procesem výroby vína.

Statek Loimer, Langenlois, Kamptal (Dolní Rakousko)

Produkce: 70 ha

Až 80 % bílého vína, hlavně ryzlink rýnský a veltlínské zelené, ale také chardonnay, pinot noir, pinot blanc, pinot gris, muškát, tramín, rotgipfler a zweigelt; 15 % produkce je zpracováno na vysoce jakostní šumivá vína.

Ročně kolem 400 000 lahví

Procento vývozu: 75 %

Nez Noir – první organické víno z oblasti Domaines Rouvinez

Před několika lety začala rodina Rouvinezů přecházet na ekologické vinařství. „Nez Noir“ („černý nos“) je první víno, které nese ekologický štítek „Bio-Umstellung“. Víno je směs Merlotu, Syrahu a Gamaretu a je pojmenováno podle ovce Valais Blacknose. Na jaře se tyto ovce šťastně pasou na trávě mezi vinnou révou. To znamená, že půda je udržována jemně a v dokonalé harmonii s přírodou.

Celková udržitelnost

Láhev tvaru „burgunder“ o objemu 750 ml vyrobená společností Vetropack Švýcarsko se vyznačuje nízkou hmotností. K její výrobě je zapotřebí méně přírodních surovin a energie. Krátká vzdálenost ze St-Prex do stáčírny znamená menší emise CO₂ při přepravě, čímž se Nez Noir stává jedním z neekologičtějších švýcarských vín.

Základní přístup rodiny Rouvinez k environmentální udržitelnosti je implementován v celém výrobním procesu. Například láhve na víno jsou nabízeny k prodeji v lehké lepenkové krabici a energie potřebná při výrobě vína je vytvářena solárními panely na střeše vinařství.

Ocenění pro Nez Noir

- 2017** Zlatá medaile v soutěži Concours Mondial du Merlot
- 2017** Zlatá medaile v soutěži Bio Suisse, nejlepší vinařství v kategorii
- 2018** Zlatá medaile v soutěži Expovina
- 2019** Zlatá medaile v soutěži Concours Mondial du Merlot

SLADKÉ, PIKANTNÍ A ROZMANITÉ

Nedělní brunch zkrátka není to pravé bez skleněných obalů

Chladné a lezavé podzimní dny jsou dokonalým časem pro setkávání s rodinou a přáteli při příjemném víkendovém brunchi. Vedle džemů a medu jsou velmi populární také pomazánky na sendviče a ovocné šťávy. Skleněné obaly představují ideální ochranu pro lahodný obsah uvnitř a zaručují čistou a autentickou chuť.

Slovo „brunch“ je kombinací dvou anglických slov „breakfast“ (snídaně) a „lunch“ (oběd), protože brunch obvykle začíná ráno a protáhne se až do časného odpoledne. Tento termín se používal už v 19. století v Anglii, kdy označoval společenská setkání. Ačkoli od té doby brunch ztratil svou formálnost, v žádném případě neztratil nic ze své atraktivity. A pro mnoho rodin se nedělní brunch stal základem víkendu.

Spousta chutí v různých obalech

Kombinace potravin, které vám hostitel může nabídnout, nemá žádné limity. Hlavním cílem je užít si společně strávený čas a uspokojit chuťové pohárky. Nicméně čerstvý chléb a rohlíky, máslo, džemy a med jsou nedílnou součástí každého brunchu. Pomazánky z čokolády a ořechů jsou velmi oblíbené mezi dětmi. Ať sáhnete po tmavém borůvkovém džemu nebo po zářivě

*„Řekni mi, co jíš, a já ti
řeknu, kdo jsi.“*

*Jean Anthelme Brillant-Savarin (1755-1826),
spisovatel, právník a gastronom*



pomerančové marmeládě, nejrůznější příchutě dodají na váš stůl i barvy. Barevný obsah vypadá obzvlášť dobře v nejrůznějších druzích obalů z bílého skla. Dříve stávaly potraviny téměř vždy na policích ve standardních nádobách, ale dnes si zákazníci často vyžádají speciálně navr-

žené sklenice a malé skleněné nádoby. A tvary obalů jsou stejně rozmanité jako jejich obsah: kulaté nebo hranaté, baňaté, tenké, velké nebo malé.

Něco pro každého

Nabídku na stole doplňuje také čerstvé ovoce, výběr z různých sýrů, široké spektrum vaječných pokrmů nebo jogurt. Je zajímavé, že slovo „jogurt“ – turecké slovo, které znamená „zakysané mléko“ – se používá v mnoha různých jazycích.



Vedle tradičního jogurtu vyrobeného z kravského mléka si můžete vychutnat i jogurt z ovčího nebo kozího mléka nebo jeho variantu bez laktózy. Pro vegany je vítanou alternativou jogurt na bázi sóji. Jogurty s vrstvou džemu na dně, které se rozmíchávají až těsně před konzumací, vypadají ve skleněných obalech obzvlášť dobře.

Při brunchi najde každý něco, čím si polechtá své chuťové buňky. Podávají se i teplé pokrmy, jako jsou párky nebo slanina. Klasiku představuje uzený losos podávaný s koprem a křenovým krémem. Nebo byste si raději dali ředkvičkovou pomazánku či humus? V některých zemích patří mezi bohaté snídaňové pomazánky i rybí salát nebo ančovičky. Pokud

jde o nápoje, vedle kávy, kakaa a čaje se podávají ovocné šťávy a perlivé nápoje.

„Jste to, co jíte.“

Ludwig Feuerbach (1804–1872), filozof

Zdravý začátek dne

Pro mnoho lidí představuje nejlepší možný začátek nového dne miska müsli s obilnými vločkami, ořechy a ovocem. Skleněné obaly jsou to pravé pro suché a vzduchotěsné uskladnění vloček, díky kterému se prodlužuje jejich trvanlivost. V podzimních a zimních měsících máme zvýšenou potřebu příjmu vitaminů. Ovocné šťávy a především smoothie – šťávy vyrobené z celého ovoce, někdy i se slupkou – představují užitečnou alternativu pro příjem vitaminů i v období, kdy čerstvé ovoce není k dispozici.



Med s respektem k přírodě

Už v prastarých dobách používali Egypťané med nejen jako oběť bohům, ale také jako lék. Med obsahuje mnoho důležitých antioxidantů, včetně fenolů, enzymů a rostlinných látek. Tato kombinace může mít pozitivní účinek na zdraví srdce a pomáhá snižovat krevní tlak. Díky antibakteriálnímu a protizánětlivému účinku pomáhá med také při hojení ran.

Na každou 500gramovou sklenici medu musí včelstvo vylétět zhruba 40 000krát, přičemž uletí vzdálenost 120 000 km. Jinými slovy: aby jedna včela vyprodukovala 500 gramů medu, musela by třikrát obletět zeměkouli.

Včely hrají velmi významnou roli v našem ekosystému. Jako opylovači jsou do značné míry odpovědné za zachování a reprodukci rostlinného světa. Rostliny musí být opyleny předtím, než může dojít k oplodnění a tvorbě semen. Včely medonosné patří k nejvýznamnějším opylovačům na světě. Heslo „včelí mortalita“ se používá k označení masivních ztrát včelstev, ke kterým dochází od začátku tisíciletí.

V některých oblastech světa byly včely už zcela vyhlazeny v důsledku přírodních katastrof. V těchto oblastech nyní opylování provádí člověk, což je ale velmi náročný proces.



Skupinový zaměstnanecký průzkum

Od 28. května do 18. června 2019 provedla společnost Vetropack poprvé skupinový průzkum spokojenosti zaměstnanců.



V rámci celé skupiny se průzkumu spokojenosti zaměstnanců zúčastnilo 2 590 zaměstnanců, tzn. 76 procent všech zaměstnanců vyjádřilo svůj názor a vyplnilo elektronický dotazník. Pro generálního ředitele Johanna Reitera je tato vysoká úroveň účasti známkou touhy společně formovat budoucnost společnosti.

Mezitím byl průzkum vyhodnocen nezávislou výzkumnou a poradenskou společností Great Place to Work® a zaměstnanci byli informováni o počátečních výsledcích. Vedoucí tým Vetropacku pracuje na tom, aby předložil návrhy, jak a kde se společnost může zlepšit.

INVESTICE

Vetropack Italia: optimalizační opatření pro stávající výrobu

V italské obci Boffalora sopra Ticino se staví nový závod, který nahradí závod v Trezzanu. Četná optimalizační opatření ve stávajícím závodě zaručí zákazníkům bezchybnou výrobu až do jeho uzavření.



Spolu s prvním projektem na zelené louce společnosti Vetropack byla provedena různá optimalizační opatření ke zvýšení kapacity, zlepšení kvality a bezpečnosti ve stávajícím závodě Vetropack v Trezzano sul Naviglio. Cílem je být schopen efek-

tivně dodávat zákazníkům nejlepší kvalitu produktů, dokud se závod nezavře.

Větší kapacita závodu a zvýšená bezpečnost práce

Během přerušení provozu v létě byly na studeném konci upraveny dvě výrobní linky a sklářský stroj s osmi sekcemi byl nahrazen 5,5 " sklářským strojem s deseti sekcemi s využitím vlastních pracovníků. Důležité údržbářské práce byly také provedeny na všech ostatních linkách, což přispělo ke zvýšení výkonu a kvality.

Úspěšná oprava pracovní části vany pomáhá výrazně zlepšit kvalitu produktu (kameny a nečistoty) a celkovou životnost barevné pece. Produkce se také zvýší o více než 20 tun za den (netto) za pomoci úprav výrobních zařízení a vylepšené kontrolní a balicí technologie.

Údržba a optimalizace byla prováděna jak na horkém, tak na studeném konci. Kromě výrobního stroje to znamenalo mimo jiné i instalaci nové pásové chladicí pece a odpovídajícího transportního zařízení na horkém konci. Na jedné lince s barevným sklem a také na lince s bílým sklem byla optimalizována nebo vyměněna transportní linka na studeném konci a byly nainstalovány dva nové paletizátory, přičemž uspořádání linky bylo provedeno podle standardní konfigurace Vetropacku. To znamená, že společnost Vetropack Italia je schopna dosáhnout cílů stanovených v oblasti kvality výrobků a bezpečnosti při práci a také zvýšit svou roční kapacitu o 10 %.

Rozhodujícím okamžikem bylo znovu zapálení pece na výrobu bílého skla. Sergio Antoci, ředitel společnosti Vetropack Italia, se účastnil této události, když sklo znovu vytékalo z feederů a projekt byl úspěšně dokončen (foto). Pevně věří, že znalosti získané v posledních měsících lze také výhodně využít v novém závodě v Boffalora sopra Ticino.



© Daniel Willinger Photographie

BLOGGER-EVENT

Objevovat sklo všemi smysly

V říjnu hostila společnost Vetropack spolu s Friends of Glass svou první celoskupinovou bloggerskou akci. Blogeři a influenceři z evropských zemí, ve kterých sídlí společnost Vetropack, mohli všemi smysly obdivovat úžasný svět skleněných obalů.

Hnutí Friends of Glass bylo založeno Evropskou federací obalového skla (FEVE) v roce 2008. Friends of Glass spojuje komunitu lidí z různých zemí v Evropě i mimo ni, kteří pevně věří, že sklo má díky svým jedinečným vlastnostem ideální environmentální a ekonomické přínosy. My ve Vetropacku jsme pyšní na to, že jsme součástí rodiny přátel skla a můžeme aktivně podporovat výjimečné vlastnosti skleněných obalů.

Rakousko, Česká republika, Slovensko, Chorvatsko, Itálie a Švýcarsko uspořádaly letos na podzim svůj první celoskupinový bloggerský event. Zástupci společnosti Vetropack a hnutí Friends of Glass pozvali blogery z oblasti životního prostředí, rodiny, jídla a wellness. Cílem bylo poskytnout účastníkům co nejvíce podnětů a informací, aby mohli šířit výhody skleněných obalů ve světě sociálních sítí. Ve světě, který je rychlý a má obrovské možnosti oslovit velké množství lidí.

Vidět, slyšet, ochutnávat, cítit, dotýkat se

Pět zastavení, pět smyslů. Hosté procházeli mezi originálními instalacemi skla, přírodních materiálů a pochoutek a všemi smysly objevovali svět skleněných obalů. Prozkou-

mali sklo čisté a přírodní, přátelské k životnímu prostředí a recyklovatelné, inertní a zdravé, kvalitní a krásné, inovativní – přesně takové, jaké sklo je. Dotýkali se, cítili, ochutnávali, slyšeli, dívali se a byli okouzleni naprostou rozmanitostí světa skleněných obalů.

Tento event zahájilo Rakousko. Fotografie byly pořízeny na akci pořádané společností Vetropack Austria. Vysoko nad střechami Vídně se blogeři podívali do svůdného světa skla. Příspěvky sdílené po celé Evropě hovoří o úspěchu prvního skupinového eventu.





ZELENÁ ENERGIE

První solární elektrárny v závodě Vetropack Straža

Vetropack se řídí zásadami udržitelnosti. Kromě výroby skleněných obalů, které jsou zcela ekologické, se všechny závody snaží minimalizovat svůj dopad na životní prostředí. Poslední příspěvek přišel letos v září od společnosti Vetropack Straža, která spustila dvě solární elektrárny.

Opatření na ochranu životního prostředí jsou součástí života společnosti Vetropack po mnoho let. Patří sem projekty na úsporu energie a v poslední době i využívání obnovitelné energie. Poslední úspěch v této oblasti dosáhl Vetropack Chorvatsko v Hume na Sutli. V loňském roce Vetropack Straža obdržel grant od Ministerstva životního prostředí a energetiky na spolufinancování (fondů EU) projektů souvisejících s energetickou účinností a instalací obnovitelných zdrojů energie.

Nejzajímavějším z několika probíhajících projektů je výstavba dvou solárních elektráren s celkovým jmenovitým výkonem 828 kW. Na střechy skladu hotových výrobků bylo umístěno 3 400 panelů a 23 střídačů o celkové ploše 5 565 m². Instalační práce trvaly čtyři měsíce. Dvě solární elektrárny byly uvedeny do provozu 19. září a očekává se, že budou ročně vyrábět 1 GWh elektřiny. Vyrobená elektřina bude používána pouze v továrně a bude pohánět kompresor, který vytváří stlačený vzduch.

Mario Berc (zástupce technického ředitele) a jeho tým jsou odpovědní za úspěšné provedení tohoto projektu. „Uvedení obou solárních elektráren do provozu – první v historii společnosti Vetropack Straža – je velkým úspěchem našeho

technického týmu, protože jsme s tímto projektem vstoupili na novou půdu. Věřím, že to je teprve začátek a že obnovitelné zdroje energie se stanou nedílnou součástí celé skupiny Vetropack v blízké budoucnosti.“

Kromě instalace solárních elektráren bude ve Straži do konce roku provedeno šest dalších opatření ke snížení spotřeby energie, což ušetří 3,6 GWh energie a 861 tun emisí CO₂ ročně.

Zelené střechy haly v Pöchlarnu

V létě 2017 byl na střechách výrobních hal v Pöchlarnu instalován fotovoltaický systém o celkové ploše 17 500 m². Systém ročně vyrábí přibližně 2 800 MWh elektřiny. Tato 100% uhlíkově neutrální elektřina postačuje k napájení 700 domácností ročně.

Společnost Vetropack Austria pronajímá tyto střešní plochy společnosti HHB Energie GmbH, která si pronajímá střešní prostory od rakouských společností. HHB Energie GmbH provozuje na těchto střechách fotovoltaické systémy, které sama vyvinula, na střechách, které by jinak byly jen prázdným prostorem.



SPECIÁLNÍ EDICE

Kreativní design

Chorvatská společnost Podravka vyhlásila soutěž s názvem „Vegeta – 100% originál, 100% moje“, a to k 60. výročí svého světově proslulého koření Vegeta. V rámci soutěže vyzvali spotřebitele, aby prostřednictvím aplikace poslali své nápady na výroční design, a obdrželi více než 32 000 návrhů.



Vegeta byla uvedena na trh v roce 1959. Žluté koření je směsí na bázi soli obohacené o různé druhy koření. Tento „zesilovač“ chuti se plní do čirých 475ml sklenic, které jsou vyráběny v závodě společnosti Vetropack ve Straži. Podravka se nyní prodává ve více než 60 zemích jako koření na maso, do polévky nebo omáčky. Pro mnoho Chorvatů je Vegeta nostalgickou vzpomínkou na jejich dětství. Slavný

zpěvák a skladatel Petar Grašo není výjimkou: „Kvůli mnoha závazkům jsem se bohužel nikdy nenaučil vařit, ale pokaždé, když dostanu šanci strávit nějaký čas v kuchyni, sáhnu rovnou po Vegetě, protože vím, že mě její chuť přenesení zpět do mého dětství.“

V rámci soutěže u příležitosti 60. výročí tohoto klasického koření byli zákazníci vyzváni, aby předložili své návrhy na výroční design. Pro Krunoslava Bešvira, ředitele kulinařského obchodního programu Podravky, je 60. výročí ideální příležitostí k osvěžení image značky. „Stejně jako Vegeta podporuje kreativitu v kuchyni, chtěli jsme, aby naši zákazníci při navrhování etikety popustili uzdu své fantazie.“ Reakce byla ohromující, bylo předloženo 32 000

nápadů. Příspěvky byly z Chorvatska i ze zahraničí, včetně návrhů ze Spojených států nebo Austrálie.

Ve Splitu bylo vybráno 60 výherců a jejich návrhy etiket byly digitálně vytištěny. Výroční sklenice budou k dispozici v supermarketech v Chorvatsku, Srbsku, Bosně a Hercegovině, Severní Makedonii a Černé Hoře od října 2019.



VELETRHY

Velký zájem o skleněné obaly

Společnost Vetropack Gostomel představila v letních měsících na domácích a mezinárodních veletrzích široký sortiment skleněných obalů. Trend směrem k balení většího množství potravin a nápojů do skla se projevil velkým zájmem návštěvníků o stánek.

V červnu se na Ukrajině konaly dvě hlavní akce nápojevého průmyslu: Kyjev Víno 2019 a 7. mezinárodní fórum pivovarníků a dodavatelů občerstvení ve Lvově. Vetropack Gostomel se zúčastnil obou veletrhů a propagoval výhody skleněných obalů.

Kyjev Víno 2019



Začátkem června hostilo ukrajinské hlavní město vinařský a gastronomický festival „Kyiv Wine 2019“, který upoutal velkou pozornost jak na Ukrajině, tak v ostatních zemích východní Evropy. Během dvou dnů veletrhu získalo 10 000 návštěvníků přehled o přibližně 500 druzích vína z celého světa.

Společnost Vetropack Gostomel bere vážně svou environmentální zodpovědnost. Ve spolupráci se společností Zero Waste Alliance Ukraine byly všechny prázdné skleněné lahve použité na veletrhu sesbírány a recyklovány ve sklárně.

7. mezinárodní fórum pivovarů

V červnu se v ukrajinském Lvově konalo také 7. mezinárodní fórum pivovarníků a dodavatelů občerstvení. Vetropack Gostomel byl jediným výrobcem skleněných obalů, který se na tomto veletrhu představil.



Vařená a speciální řemeslná piva mají na Ukrajině velký potenciál. Obchodní tým Vetropacku Gostomel představil zájemcům široké spektrum kvalitních skleněných lahví dostupných pro jejich vysoce kvalitní piva a navázal cenné kontakty s místními řemeslnými pivovary. Díky dalšímu růstu prodeje řemeslných piv si bude moci společnost Vetropack udržet vedoucí postavení v oblasti skleněných obalů v tomto segmentu.

Riga Food 2019



Začátkem září se v lotyšském hlavním městě Riga konal největší veletrh baltského potravinářského průmyslu. Vetropack Gostomel, který je zodpovědný za země patřící do regionu Baltského moře, se už po páté zúčastnil tohoto veletrhu. Veletrh Riga Food už více než dvě desetiletí přitahuje nejdůležitější hráče potravinářského průmyslu a každý rok představuje nejnovější trendy a inovace v průmyslu.

V roce 2019 se na veletrhu setkala 720 společností z 35 zemí. Vetropack Gostomel byl jediným výrobcem skleněných obalů se stánkem, který zaujal nejen zástupce místního nápojového a potravinářského průmyslu, ale který potvrdil velkou oblíbenost i u návštěvníků z bývalých členských zemí Společenství nezávislých států.

„Riga Food je velké a kvalitní setkání v tomto regionu, které představuje návštěvníkům společnosti a značky, kterým mohou spotřebitelé skutečně důvěřovat. Kromě toho je veletrh dobrou příležitostí osobně se setkat s našimi obchodními partnery,“ shrnul událost Viktor Zavadskyy, manažer exportu společnosti Vetropack Gostomel.

PŘEDSTAVUJEME

Navštivte náš veletržní stánek

V listopadu bude mít skupina Vetropack své zastoupení na veletrhu BrauBeviale v Norimberku a na SIMEI v Miláně, a to s velkým veletržním stánkem. Navštivte nás, rádi Vám představíme širokou škálu našich produktů.

BrauBeviale2019

BrauBeviale 2019: 12. až 14. listopadu

Svět mezinárodního obchodu s nápoji se opět setkává ve dnech 12. až 14. listopadu 2019 v Norimberku. BrauBeviale je jedním z předních evropských veletrhů pro výrobu a prodej piva a nealkoholických nápojů. S více než 40 000 návštěvníky v loňském roce byl BrauBeviale nejdůležitějším mezinárodním veletrhem výrobců nápojů.

Přesvědčte se o rozmanité škále obalů a navštivte nás v **hale 4A na stánku 319**.



SIMEI 2019: 19. až 22. listopadu

Veletrh vinných technologií SIMEI se bude konat od 19. do 22. listopadu 2019 na milánském výstavišti v Rho. V letošním roce bude veletrh zásadně obměněn, aby se stal globálním a komplexním veletrhem na poli technologií, produktů a doplňků pro sektor vína. Zlom v dlouhé tradici veletrhů SIMEI představuje otevření se segmentům, které mají podobnou technologii zpracování jako víno, jde například o olej, pivo nebo lihoviny.

U stánku **D11E12 v hale 15** představí skupina Vetropack širokou škálu skleněných lahví na víno, a to od standardních modelů až po jedinečné zákaznické modely ze svých dceřiných společností.

**PESTRÝ**

Osvěžení vyrobené z vody léčivých pramenů

Léčivá voda z pramenů „Schlossbrunnen“ v Thalheimu se používá nejen ve své čisté podobě, ale také jako přísada na vaření piva a přípravu limonád. Společnost Vetropack Austria vyrábí bílé, zelené a hnědé skleněné lahve pro společnost Thalheimer Heilwasser GmbH.

Hnědá skleněná lahev o objemu 330 ml nabízí pivu Thalheim maximální ochranu před světlem. Zadní část hrdla lahve je ozdobena reliéfem v podobě loga společnosti. Kromě vizuální přitažlivosti pomáhá tento reliéf vyrovnávat lahve při plnění a etiketování. Etikety na přední a zadní straně a na hrdle lahve jsou převážně zelené, což je barva provincie Štýrsko.

Vysoce mineralizovaná voda z léčivých pramenů umocňuje různé příchutě limonády Thalheim. Vetropack Austria vyrábí lahve o objemu 330 ml z bílého, zeleného a hnědého skla. Tvar lahve se vyznačuje dlouhým tělem a výraznými rameny. Stejná lahev z bílého skla je plněna jak limonádou, tak samotnou minerální vodou, která je známá již z keltských dob. Kromě varianty o objemu 330 ml je k dispozici také lahev o objemu 750 ml.

JISKŘIVÁ

Diamantová horečka

Známa ukrajinská značka „Khortytsa“ vyrábějící alkoholické nápoje vylepšila vzhled své láhve na prémiovou vodu. Diamanty nyní zdobí 700ml skleněné láhve, které jsou vyráběny v závodě Vetropack v Gostomelu.

Vysoce kvalitní vodka značky „Khortytsa“ si zaslouží stejně kvalitní design. Úpravou původního designu láhve jsme dokázali vyhovět tomuto požadavku zákazníka a zároveň zachovat elegantní tvar láhve z bílého skla. Rytina připomínající diamanty nyní více vyniká a vytváří dojem, že diamanty pokrývají celý povrch láhve. V rámci úpravy byly vylepšeny nápisy a zlaté logo. Celkový dojem dotváří šroubovací uzávěr také ve zlaté barvě.

Vodka vyrobená z pšenice největším výrobcem na Ukrajině si vás získá svěžím a jemnou chutí. Popularita tohoto destilátu je založena na přírodní čistotě vody a požadavku prémiového výrobního procesu používat výhradně organické složky.

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





EXCELENTNÍ

Síla charakteru

Azienda Agricola Quintarelli je jedním z nejlepších vinařství v Itálii. Její Amarone se plní do lahve typu bordolo gola o objemu 1,5 litru, která se vyrábí v závodě Vetropack Trezzano sul Naviglio.

Lahev barvy cuvée má hmotnost 1,3 kilogramu a má dlouhé tělo, které vrcholí pevnými rameny a stejně pevné zakončení krku v korku. Láhev navzdory svému jednoduchému tvaru přináší eleganci a sílu charakteru. Ručně psaná etiketa dále zdůrazňuje jedinečnost produktu.

Giuseppe Quintarelli byl předním odborníkem na víno Amarone a nadále inspiroval další vinaře i po své smrti. Vína neobsahují žádné přísady a nejsou filtrována za účelem zachování jejich zvláštní povahy. Řemeslo a pozornost k detailu zaručují nejvyšší kvalitu tohoto vína s jeho bohatou tradicí.

ROZMANITÁ

V jednoduchosti je krása

Standardní lahev na nealkoholické nápoje s objemem 0,33 l, vyrobená v závodě Vetropack v Nemšové, dává vyniknout originálním českým limonádám, tonikům a cole od firmy Bohemská.

Už na první pohled jsou lahve, které obsahují nápoje Bohemská, výjimečné svou čistotou tvaru. Lahve jsou vyrobeny ze suroviny, která obsahuje 50 % recyklovaného skla, tedy při výrobě se uvolňuje méně CO₂. Jejich jednoduchý a čistý tvar umocňuje stylová a graficky čistá etiketa. Proto se tak hodí ke svému obsahu. Nápoje Bohemská jsou stoprocentně v souladu s přírodou a dbají na původ svých ingrediencí. Jsou vhodné i pro vegany, vegetariány i celiaky.

Opravdové české limonády, toniky a cola Bohemská, které spojují hravé kombinace chutí a na nic si nehrají. Obsahují výhradně přírodní lokální suroviny a jsou pouze pasterizované. Osvěží dospělé i děti, přes den ale i během dlouhé noci. Jsou při nevšedních zážitcích ve všedních dnech, při každé zábavě, ale i při vážných chvílích. Ideální pro moderní život s kapkou nostalgie. Bohemská je ladně protikladná.



KRÁLOVSKÁ AFÉRA

Osvěžující jalovec

King's Bridge™, mimořádně populární nápoj na Ukrajině, mění svůj vzhled. Od tohoto roku je míchaný nápoj s nízkým obsahem alkoholu, založený na ginu, k dispozici také v 0,33ml láhvi z bílého skla, která se vyrábí v závodě Vetropack v Gostomelu.

Ukrajinský výrobce King's Bridge™ zkontroloval začátkem tohoto roku svou výrobní linku a provedl několik úprav. Dříve byl míchaný nápoj na bázi ginu k dispozici pouze v plechovkách. Se závodem Vetropack v Gostomelu se domluvili na výrobě 0,33ml láhví z bílého skla. Elegantní láhev s dlouhým hrdlem se hodí pro městský přístup k životu. Lehkost také zdůrazňuje průhledný štítek a vzhled doplňuje šroubovací korunka.

Tři různé příchutě doplňuje King's Bridge Gin, speciálně vyrobený pro tuto značku. Spotřebitelé dostávají šumivý nápoj s nízkým obsahem alkoholu s jedinečnou a osvěžující chutí a vůní jalovce charakteristickou pro gin.

PRONIKAVÁ

Potěšení

Vetropack Italia vyrábí novou 0,75 litrovou láhev v barvě cuvée pro rodinný podnik Recchia. Design této láhve byl navržen společností Vetropack Italia ve spolupráci se společnostmi Recchia a Euroglass. Ušlechtilá láhev je vhodným obalem pro plně červené víno ze srdce Valpolicella Classico.

Cuvée barva, korkový uzávěr a dlouhé hrdlo, které se otevírá zaoblenými liniemi ramen směrem k tělu, dávají 750ml láhvi ušlechtilý vzhled. Emboss umocňuje elegantní tvar, jméno Recchia se objevuje na ústí a dně láhve a logo společnosti je umístěno v ramenech.

Rodina Recchia, sídlící jen pár kilometrů od Verony, vyrábí vína již více než sto let. 90 hektarů vinic produkuje Valpolicella Classico, Valpolicella Superiore, Valpolicella Ripasso Amarone a Recioto della Valpolicella. Letos vinařství Recchia získalo první cenu na 67. ročníku Palio del Recioto jako uznání za svoji práci.





SILNÝ

Celkově přepracovaný

Badel 1862 ze Záhřebu je největším a nejstarším producentem vína a destilátů v Chorvatsku. Společnost nedávno dokončila důkladné přepracování svých dvou značek – Vigor Vodka a Sax Gin – a nové lahve pro tyto značky vyrábí Vetropack Straža.

Značky Vigor Vodka a Sax Gin prošly důkladnou renovací. V průběhu tohoto procesu se s pomocí profesionálních barmanů a mixologů modifikovalo složení přísad tak, aby byly adekvátně uspokojeny potřeby trhu. Kromě toho byly lahve přepracovány a přizpůsobeny globálním trendům na trhu.

Design lahví je skutečně poutavý, počínaje jejich tvarem, přes uzávěr, až po jejich etiketu. Lahve na vodku a gin jsou vyráběny z bílého skla a jsou dostupné ve dvou velikostech: 700 ml a 1 000 ml. Lahev na gin je nápadná díky svému mohutnému čtvercovému tvaru. Specialisté v závodě Vetropack Straža investovali mnoho času do vytvoření designu a jeho testování. Pro průhledné etikety (takzvaný „vzhled bez etikety“) musí být skleněné lahve perfektní.

Nové výrobky jsou výsledkem pečlivě promyšlených optimalizačních opatření s cílem nabídnout trhu atraktivní a moderní výrobky nejvyšší kvality. Vigor Vodka je už víc než 28 let první volbou mezi spotřebiteli v Chorvatsku. Badel 1862 má na výrobu, destilaci a ledovou filtraci zavedeny mezinárodně uznávané normy. Kromě Vigor Vodka Original byly na trh uvedeny dvě nové příchutě: Vigor Citrus a Vigor Wild Berry, dva druhy ovocné vodky bez přidaného cukru, které uspokojí poptávku po přírodních potravinách.



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



MELODICKÁ

Silné sousedské pouto

Společnost Vetropack patří k Bülachu více než 100 let. Je tedy samozřejmé, že se společnost rozhodla sponzorovat nový koncertní sál hudební školy Musikschule Zürcher Unterland. Koncertní sál Vetropack Hall byl slavnostně otevřen v září koncertem „Bottle music“ od skupiny GlasBlasSing („GlassBlowSing“).

Na místě bývalé slévárny byl vytvořen nový blok s názvem „Im Guss“, který se nachází jen pár kroků od areálu sklárny Vetropack v Bülachu. V září přivítal své první nájemníky. Součástí nové výstavby jsou také prostory Musikschule Zürcher Unterland. Kromě učeben je zde i koncertní sál, který pojme až 200 milovníků hudby. Nový sál Vetropack Hall je známkou afinity společnosti Vetropack k Bülachu a jeho novým sousedům.

Zahajovací ceremoniál

Společnost Vetropack je součástí Bülachu více než 100 let. Mnoho zaměstnanců žije ve městě a mnoho obyvatel společností prošlo. Vetropack se považuje nejen za součást Bülachu, ale také za souseda. Nebylo tedy o čem přemýšlet, když ředitelé hudební školy požádali společnost, aby sponzorovala nový koncertní sál. Nový sál Vetropack Hall

vysílá viditelný a hmatatelný signál tohoto silného sousedského pouta – viditelný svým jménem a hmatatelný v hudbě.

Škola otevřela své dveře během předposledního zářijového víkendu a vyzvala zájemce z řad veřejnosti, aby si prohlédli nové prostory a připojili se k oslavám. Večer byl Vetropack Hall oficiálně slavnostně otevřen za přítomnosti předsedy představenstva Claudi R. Cornaze a generálního ředitele Johanna Reitera. Ředitel školy Urban Frey převzal od Johanna Reitera skleněnou ladičku symbolizující nespočet úspěšných koncertů a událostí, které bude nová koncertní síň hostit v nadcházejících letech. „Už teď se těším, že si zde budeme moci v budoucnu užít široký repertoár skladeb,“ uvedl Johann Reiter během svého projevu. „Vetropack Hall v Musikschule Zürcher Unterland může být domovem nejen pro učitele, studenty, místní hudebníky a velké umělce, ale také pro diváky, kteří sem zavítají z blízka i daleka.“

Po úvodním ceremoniálu stříhání pásky nadchla publikum německá skupina GlasBlasSing, která vytváří hudbu pomocí lahví.





POCTA PRO PROSECCO HILLS

Pocta pro Prosecco Hills

Italský region Prosecco, který je domovem známého šumivého vína, je nově zapsán na seznam světového dědictví UNESCO.

Tuto benátskou krajinnou oblast charakterizují kopce, lesy, malebné vesnice a zemědělská půda. Její členitý terén formují a mění lidé již po staletí. Tzv. Cigloni jsou tvořeny řadami vinné révy zasazené rovnoběžně a kolmo ke svahům. Právě tato šachovnicová krajina je charakteristická pro Prosecco Hills.

UNESCO uděluje titul „lokalita světového dědictví“ místům, která jsou známá ve světě svojí jedinečností a autenticitou. Itálie předložila UNESCO ke zvážení udělení tohoto titulu oblasti známé jako Prosecco Hills. Výbor tuto žádost přezkoumal a na svém letním zasedání zařadil pahorky Conegliano a Valdobbiadene, na kterých se pěstuje vinná réva používaná při výrobě slavného Prosecca, na seznam nejvýznamnějších míst světa, která jsou hodna zachování. Tím byl úspěšně zakončen deset let trvající proces.

Itálie se nachází na nejvyšší příčce seznamu

Toto ocenění znamená, že Itálie se může pochlubit 55 zápisy na seznamu lokalit světového dědictví, což je víc, než má kterákoliv jiná země na světě. Seznam zahrnuje mimo jiné také další tři oblasti, které byly silně ovlivněny vinařstvím: kopce v Langhe-Roero a Monferrato v Piemontu, Val d'Orcia v Toskánsku a vinohradnictví na ostrově Pantelleria.



**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,
Severní 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