

VETROTIME

TRH

Ocet, oleje,
bylinky a koření

NOVINKY

Vetropack Improved
Performance Glass

FÊTE DES VIGNERONS
Pocta vinařství

04 ZAUJALO NÁS	Dekorativní sklo
06 NOVINKY	Vetropack Improved Performance Glass
08 TRH	Kvalitní potraviny
12 POSTŘEHY	Oběhové hospodářství
16 FÊTE DES VIGNERONS	Staletá tradice pěstování vína
18 NOVÝ DESIGN	Různorodost ve skle
26 STŘÍPKY KULTURY	Cestovní tipy

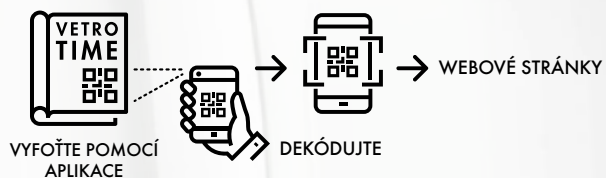
Tiráž

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:



Na titulním obrázku. Ocet, olej, bylinky a koření jsou těmi správnými přísadami pro chutný letní salát. Sklo je ideálním obalovým materiálem pro tyto kvalitní potraviny. Neexistují žádné limity pro různé tvary, které může mít. Skleněné láhve a sklenice na bylinky a koření vypadají skvěle v prodejně, stejně jako na jídelním stole.



Vážení čtenáři,

dny jako tyto jsou nádherné, slunce svítí a noci se zdají být nekonečné, protože vždy existuje nějaký důvod k oslavě. Měsíce červenec, srpen a září jsou od letního slunovratu hostitelem letních oslav, od významných oficiálních festivalů až po malá rodinná setkání. Tento rok připadá Švýcarský národní den (1. srpna) doprostřed Fête des Vignerons (Vinařský festival). Vetropack je jedním z oficiálních sponzorů této akce (viz strany 16 a 17). A pokud stále nejste rozhodnutí, kde a jak budete oslavovat, máme pro vás další dva tipy: nechte se inspirovat Jižní Tyrolskou vinařskou cestou nebo navštivte Bavorskou sklářskou cestu s lesnickým muzeem Zwiesel (strany 26 a 27).



Ale je tu další důvod, proč miluji letní měsíce. Osvěžující nápoje nikdy nechutnají lépe. Toto potěšení ucítíte, jakmile uchopíte do ruky vychlazenou láhev. A myslím si, že není úplně nutné dlouho si chladit ruce v tomto extrémním teplu. Ale i když letos v létě teploty nestoupají, mohl bych si občas vychutnat lehké pivo nebo dvě. Používám termín light, protože pivní láhev je prakticky bez tíže. Spolupracovali jsme s Mohrenbrauerei ve Vorarlbersku, abychom uvedli na trh první vratnou láhev na světě vyrobenou z Vetropack Improved Performance Glass nebo zkráceně VIP skla. VIP sklo používané pro vratné láhve je vyrobeno z lehkého skla a je vyráběno výhradně společností Vetropack. Láhve o objemu 33 cl váží pouhých 210 gramů, to je o třetinu méně než jejich předchůdci. Ale to je jen jedna z jejich výhod, podívejte se na stránky 6 a 7 a přečtěte si některé další.

Další novou charakteristikou tohoto léta je symbióza mezi tištěnými vydáními Vetrotime a informacemi, které se objevují online. Protože ne všechno se vejde na tištěnou stránku, jako například pohyblivé obrázky.

Díky QR kódům můžete nyní načítat dřívější vydání publikací Vetropack jako PDF soubory a krátká videa. Toto vydání vám například umožní na vlastní oči vidět, jak jsou kalené vratné láhve vyráběné z VIP skla (strana 7) a podrobněji zobrazit nové modely (strany 19 a 21). Stojí to za zhlédnutí.

Doufáme, že se budete bavit objevováním léta a Vetrotime!

S přátelským pozdravem

Johann Reiter
CEO Vetropack Holding AG

PŘITÁHNOUT POZORNOST



NAUČNÁ STEZKA

„VITROPARCOURS“

Nová naučná stezka kolem hradeb malé vesnice Romont v západním Švýcarsku zve návštěvníky, aby objevili vše ohledně skla. Trasa „Vitroparcours“ využívá zábavné aktivity k poskytování informací o procesech od sklářství až po recyklaci na osmi informačních stanovištích. Naučná stezka podél městských hradeb nabízí návštěvníkům úchvatný výhled na okolní scenérii, čímž vytváří spojení s historickým dědictvím regionu. V případě špatného počasí navštivte Vitromusée (www.vitromusee.ch).

Prosklený úl

Fascinující život včel se nejlépe pozoruje přes skleněnou stěnu tohoto úlu. Úl, který lze snadno přepravovat, je ideální pro prezentace na veletrzích, školách nebo školkách. Neexistuje žádné riziko, že by došlo k bodnutí, což znamená, že i děti si

mohou vychutnat počáteční nahlédnutí do shonu zaneprázdněných včel. Úl lze využít i pro chov nového roje včel. Vetropack Moravia Glass tento prosklený úl podpořil jako jeden z projektů „Malé věci kolem nás“.



LITERATURA

Doporučení knihy

„Noch besser leben ohne Plastik“ (Jak žít lépe bez plastu) dokazuje, že dnes můžeme žít svůj každodenní život prakticky bez plastů. V mnoha zemích již existují bezobalové obchody, které prodávají své zboží volně, což aktivně přispívá ke snižování množství odpadu z obalů.



UPCYCLING

OD SÉRIOVÉ VÝROBY AŽ PO JEDINEČNÉ KUSY



Umělkyně Sybille Homann z Hamburku začala v 90. letech experimentovat se skleněnými lahvemi. Řezáním a přeskupením skla zdůrazňuje barevnost a rozmanitost tvarů lahví, které jí dali přátelé, sousedé a restaurace. Sybille Homann používá tyto „zdroje“ k navrhování kombinací barev a tvarů. Všechny výrobky jsou vyráběny ručně v malých dávkách, což má za následek, že každý kus je originál.

UVEDENÍ NA TRH

Vetropack Improved Performance Glass – první opakovatelně použitelné láhve z vylehčeného skla na světě

Kdo si počká, ten se dočká: po intenzivním výzkumu a testování jsou nyní na trhu první opakovatelně použitelné láhve na světě vyrobené z vylehčeného skla. Tento obal z tvrzeného skla je označen názvem „Vetropack Improved Performance Glass“ nebo krátce VIP Glass. Společnost Vetropack je jediným výrobcem, který ho vyrábí.



Kromě Mohren Spezial, je Mohren Pfiff jedním z nejoblíbenějších piv pivovaru Mohren.



Dva jednatele společnosti Mohrenbrauerei Vertriebs KG, Heinz Huber (vpravo) a Thomas Pachole představili vůbec první opakovaně použitelnou láhev z vylehčeného skla.

První lehké opakovatelně použitelné láhve vyrobené z VIP skla byly uvedeny na trh 15. dubna. Pivovar Mohrenbrauerei v rakouské spolkové zemi Vorarlbersko využil tyto inovativní láhve jako dárek k výročí zahájení výroby svého oblíbeného piva „Mohren Pfiff“. Jako jedno z nejoblíbenějších piv tohoto pivovaru slaví v tomto roce své 30. narozeniny. Láhve Pfiff mají pro tuto příležitost nový průkopnický design, který je definován kombinací tradice a modernosti, požitku a ochrany životního prostředí.

Tepelně tvrzené láhve na opakované použití

Lehké láhve VIP na opakované použití se vyrábějí ve dvou fázích. V prvním kroku jsou lehké skleněné láhve vyrobeny

osvědčenou metodou úzkohrdlého lisofuku. Potom následuje tepelné vytvrzení. Součástí je ohřev skleněných nádob na 700 °C a jejich rovnoměrné ochlazení uvnitř i vně. Tato metoda umožňuje použití vylehčeného skla pro opakovatelně použitelné láhve. V tomto případě váží přibližně jako láhve na jedno použití.

Kvůli životnímu prostředí

Nová multifunkční láhev Pfiff o objemu 330 ml vyrobená z vylehčeného skla váží pouhých cca 210 gramů, což je o 90 gramů méně než její předchůdkyně. To znamená působivých 1,8 kg na jednu bednu! Snížená hmotnost s sebou přináší další výhody, které prospívají životnímu prostředí:

výroba lehkých láhví vyžaduje méně surovin a pomáhá chránit zdroje. Současně dochází k výraznému snížení emisí CO₂, protože je spotřebováváno méně materiálu a jako druhotná surovina se používá vysoké procento odpadního skla. Kromě úspor zdrojů a energie ve výrobě jsou také znatelně nižší náklady na dopravu. Díky lehkým láhvím je po silnicích přepravována menší hmotnost.

„Naše nové opětovně použitelné láhve z vylehčeného skla skutečně našim zaměstnancům usnadňují život při každodenní práci, protože váží méně a snadno se čistí,“ říká šťastný Heinz Huber, jeden z jednatelů pivovaru Mohrenbrauerei Vertriebs KG. Kromě toho se v myčce láhví spotřebuje méně energie, protože je nutno zahřívat a následně ochlazovat menší množství hmoty. Jednatel je však obzvláště hrdý na nadšení, s jakým spotřebitelé přijali nízkou hmotnost láhví a jednoduchou manipulaci s nimi.

Pivovar Mohrenbrauerei postupně nahradí během následujících šesti měsíců své staré láhve novými lehkými skleněnými láhvemi pro opakované použití. Všechny staré láhve od piva Pfiff - a jsou jich téměř čtyři miliony - mají být vráceny po železnici do závodu Vetropack, kde budou přetaveny na nové skleněné obaly.



Tepelné vytvrzování

Jak se vylehčené skleněné láhve stávají opakovaně použitelným VIP sklem, to ví výhradně společnost Vetropack.

VIP Glass – další kroky

Tepelně tvrzené sklo VIP používané k výrobě láhví k opakovanému použití má stejné vlastnosti jako běžné skleněné obaly a je plně recyklovatelné a inertní. Jinými slovy, sklo nemá a nikdy nebude mít vliv na pach nebo chuť; zůstává neprodyšným a nijak neovlivňuje obsah obalu.

Tyto první pивní láhve o objemu 330 ml vyrobené z vylehčeného skla jsou jen začátkem. Společnost Vetropack navrhne v následujících měsících další tvary láhví vyrobených ze skla VIP.

Takže sledujte toto místo!

Metoda úzkohrdlého lisofuku

Tento druh výroby je variantou metody dvakrát fuk. Píst dávkovače je vtlačěn do směsi tekutého skla, zatímco je ještě v prázdné formě, čímž se zmenšuje tloušťka stěn obalu, ale zachovává se jejich rovnoměrnost. Technika přechodu z tradiční metody na metodu úzkohrdlého lisofuku umožnila výrobu tenkostěnných skleněných nádob – jinak řečeno vylehčeného skla.

Tepelné vytvrzování plochého skla

Sklo může být vytvrzeno tepelnou metodou, aby bylo silnější. Nejprve se zahřívá rovnoměrně v peci a potom se rychle ochlazuje řízeným postupem. Tato technika se úspěšně používá při výrobě plochého skla po celá desetiletí. Typicky se používá při výrobě bezpečnostních skel pro okenní tabule, skleněná průčelí, tabule výkladů a čelní skla automobilů.

Tepelné vytvrzování skleněných obalů

I když to vypadá snadno, snadné to rozhodně není. Obalové sklo má různé geometrie a tloušťku stěny skla, což při vytvrzování představuje obrovský technický problém. K tomu, aby se vylehčená skleněná láhev přeměnila v láhev z vylehčeného skla k opakovanému použití, jsou potřebné zkušenosti, technické vybavení a dovednosti.

OLEJ, OCET, BYLINKY A KOŘENÍ

Živé letní saláty

Olej a ocet jsou nedílnou součástí chutného letního salátu, bylinky a koření propůjčují tomuto lehkému sezónnímu jídlu něco navíc. Vetropack vyrábí pro tyto potraviny skleněné obaly v různých tvarech a velikostech. Skleněné obaly přitahují v prodejně pozornost a zajišťují kvalitu výrobků.

Lehké a osvěžující pokrmy jsou vhodné právě v horkých letních dnech a křehké sezónní saláty jsou mezi spotřebiteli nejoblíbenější. Vysoce kvalitní druhy olejů a octa, jakož i bylinky a koření, tvoří přísady, které správně zkombinované významně přispívají k chuti salátu. Ochrana těchto jemných výrobků vyžaduje zvláštní pozornost. Žádný obalový materiál není pro takový úkol vhodnější než sklo, protože zachovává rozmanitost vůní a nemá žádný vliv na chuť.

Skupina Vetropack vyrábí lahve na olej a ocet, stejně jako pestrou škálu sklenic na bylinky a koření. Vedle standardních lahví má Vetropack ve svém portfoliu také lahve vyráběné

na zakázku. Různorodost dostupných tvarů není nikterak omezena: od kulatých lahví na ocet a hranatých lahví

na koření až po desetihranné lahve na olej. A můžete si vybrat mezi dlouhými a úzkými nebo krátkými a širokými hrdly lahví s rytinami nebo bez nich.

“Různorodost je skutečným kořením života.”

William Cowper, 1785

Zejména vysoce kvalitní oleje a octy jsou k dostání v lahvích o objemu 0,5 l. V supermarketech jsou také oblíbené lahve o objemu 0,75 a 1 l. Zákazníci stále více vyžadují speciálně navržené obaly, aby se odlišili od konkurence. Ocet a olej se plní do lahví z hnědého, zeleného nebo křemičitého skla. Bylinky a koření se plní spíše do nádob z křemičitého skla. Zářivě zbarvené bylinky





a koření pak můžete dobře vystavit tak, aby v poličkách byla k vidění pestrá směs barev.

Mastné kyseliny jsou mimořádně důležité

Zákazníci se při výběru oleje do svých pokrmů řídí chutí. Uznávají také, že poměr a složení mastných kyselin v olejích je pro zdraví klíčový, protože může pozitivně i negativně ovlivnit stav našich cév. A populární druhy oleje - slunečnicový, řepkový a olivový - se v tomto ohledu značně liší.

Olivový olej se pyšní vysokým obsahem mono nenasycených mastných kyselin. Je také velmi bohatý na vitamín E a K a další látky, jako jsou polyfenoly, které snižují riziko kardiovaskulárních onemocnění.

Řepkový olej je zvláště dobrým zdrojem esenciálních mastných kyselin, kyseliny linolové a kyseliny linolenové. Posledně jmenovaná je jednou z omega-3 mastných kyselin a má mnoho pozitivních účinků na lidské tělo. Řepkový olej má také spoustu vitamínu E: jen jedna polévková lžice poskytuje jednu třetinu vašeho požadovaného příjmu.

Ocet - všestranný prostředek k okyselení

Starověcí Egypťané a Římané vyráběli ocet fermentací alkoholických kapalin s pomocí bakterií vytvářejících kyselinu octovou. Dnes jsou základem pro výrobu octa hrozny nebo víno a jablka s využitím konvenčních metod výroby octa. K výrobě bio octa se používá jen ovoce pěstované bez





použití chemikálií. Jablečný ocet je jedním z nejběžnějších druhů octa. Díky své chuti se používá jako koření do salátů, rybích a drůbežích pokrmů a slouží také jako základ pro šumivé nápoje z ovocných šťáv. A protože má vysoký obsah draslíku, je také velmi zdravý a oblíbený.

Mnoho příznivců má také ocet balsamico. Tento voňavý ocet z italské oblasti Modena vyniká svou tmavě hnědou barvou a sladkokyselou chutí. Je proto vhodný nejen pro salátové dresinky, ale také jako něco navíc k dezertům.

Díky svému dezinfekčnímu účinku se používá v naturopatii k léčení kožních chorob nebo v koupelnách k dezinfekci kohoutků a umyvadel. Několik kapek octa ve vodě vám umožní vyčistit okna tak, že na nich nejsou žádné šmouhy a nemusíte používat chemické prostředky na odstraňování vodního kamene.

Připravte si salát ve sklenici – skladování povoleno

Můžete si připravovat saláty v zavařovací sklenici a brát si je s sebou na cestu. Chcete-li, aby salát zůstal křupavý, nezapomeňte udělat následující:

- Za prvé, nalijte do sklenice omáčku.
- Potom přidejte tvrdé druhy zeleniny, jako je mrkev nebo ředkvičky.
- Pak přidejte salátové listy. Dobře osušený salát vydrží déle.
- Potraviny s vysokým obsahem bílkovin, jako je kuře, sýr nebo tofu, by měly být vloženy do sklenice až nakonec.
- Před jídlem sklenici řádně protřepejte, aby se omáčka promíchala se salátem. Dobrou chuť!

Salát zůstane čerstvý několik dnů a také bude skvěle vypadat.



SPONZORSTVÍ

Zvyšování povědomí o bezpečnosti potravin

Koncem dubna se v Záhřebu konala národní konference o bezpečnosti potravin, které se jako jeden ze sponzorů zúčastnil i podnik Vetropack Straža. Důležitým faktorem tohoto významného problému je také otázka používání správných obalů.

Odhady Světové zdravotnické organizace naznačují, že každý rok jeden z deseti lidí onemocní v důsledku konzumace potravin nebo nápojů kontaminovaných bakteriemi, viry, parazity nebo chemickými látkami. Kontaminované a zkažené potraviny také způsobují postižené osobě bolest a nepohodlí, což také brání sociálnímu a ekonomickému rozvoji země. Bezpečnost potravin proto hraje klíčovou roli mezi několika Cíli udržitelného rozvoje, kterých chtějí členské státy OSN dosáhnout do roku 2030.

Pojem „bezpečnost potravin“ zahrnuje opatření a strategie, které pomáhají zajistit, aby koncoví uživatelé mohli konzumovat jídlo a pití bez jakýchkoliv obav a aby nezhoršili nebo nepoškodili své zdraví.

Odpovědnost za zajištění bezpečnosti potravin a nápojů má především potravinářský průmysl, který musí zajistit, aby jím vyráběné potraviny a nápoje splňovaly zákonné požadavky a nepředstavovaly pro spotřebitele riziko. Dodržování těchto předpisů je pravidelně kontrolováno.

Skleněné obaly zaručují kvalitu výrobku

Odborníci z různých průmyslových odvětví si na konferenci v Záhřebu nazvané „Bezpečnost potravin – autentičnost a ochrana spotřebitelů“ vyměnili názory na taková témata jako je zdraví a kvalita potravin. Byly také projednány možné způsoby boje proti plýtvání s potravinami.

Konference se prostřednictvím videohovoru také zúčastnila Biljana Borzan, kvalifikovaná lékařka ze Záhřebu, která



je také členem Evropského parlamentu a zasedá ve Výboru pro životní prostředí, veřejné zdraví a bezpečnost potravin. Hovořila o rozdílech v jakosti výrobků v různých zemích EU.

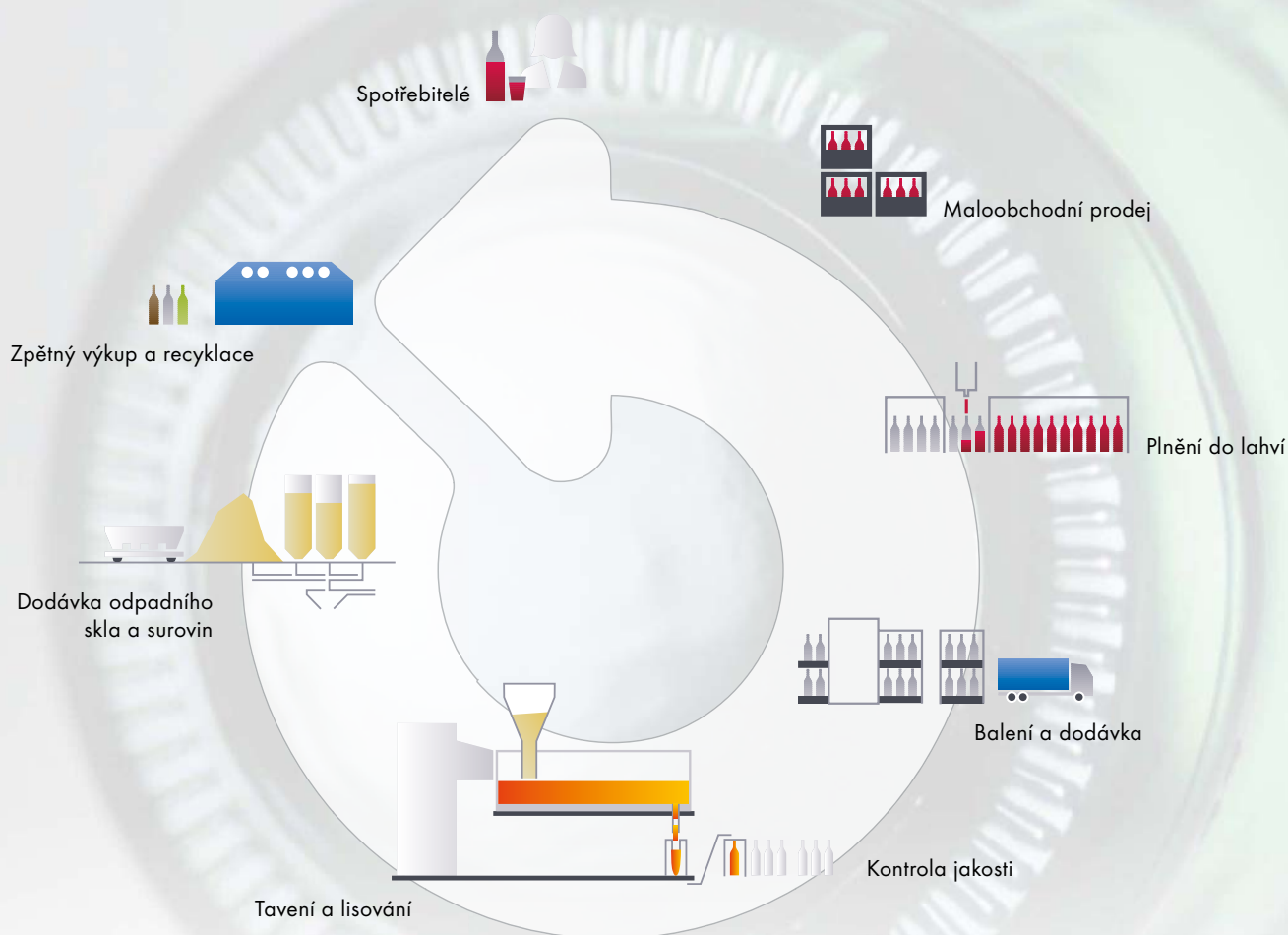
Bezpečnost potravin však nespočívá jen v tom, jak se vyrábějí: jejich obal může obsahovat látky, které se při konzumaci potravin dostanou do lidského těla a mohou představovat riziko pro zdraví.

Robert Zdolc (na snímku), Head of Technical Customer Services chorvatského závodu Vetropack, hovořil o obalech jako o záruce bezpečnosti a kvality výrobků. Sklo se v tomto ohledu může pochlubit významnými výhodami oproti ostatním obalovým materiálům:

- Je zcela inertní a neprodyšné;
- Je zcela bez zápachu a nemá vliv na chuť;
- Žádným způsobem nereaguje s obsahem;
- Uchovává přirozenou chuť, původní vůni a vitamíny v potravě.

„Světový den bezpečnosti potravin“

S cílem zvýšit povědomí o důležitosti bezpečnosti potravin při ochraně zdraví spotřebitelů přijalo 73. zasedání Valného shromáždění OSN dne 7. června usnesení nazvané „Světový den bezpečnosti potravin“.



OBĚHOVÉ HOSPODÁŘSTVÍ

„Sklo se dokonale hodí k oběhovému hospodářství“

V březnu 2019 schválila Evropská komise ucelenou zprávu o implementaci akčního plánu oběhového hospodářství. Tato zpráva nastiňuje budoucí výzvy související s formováním evropského hospodářství a připravuje cestu klimaticky neutrálnímu oběhovému hospodářství, která minimalizuje tlak na přírodní zdroje a zdroje sladké vody a ekosystémy.

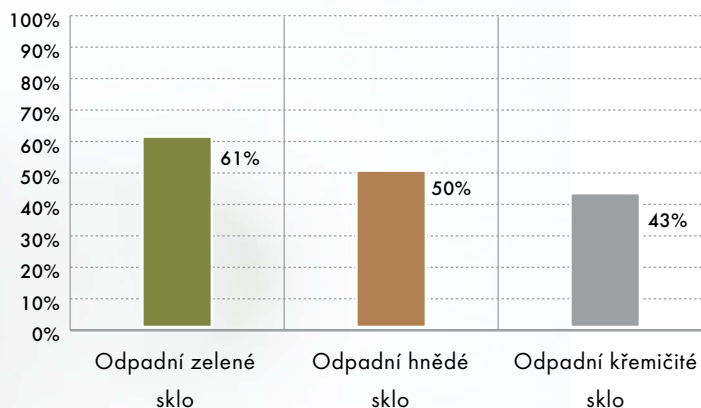
V oběhovém hospodářství jsou existující materiály a produkty sdíleny, pronajímány, znovu využívány, opravovány, obnovovány a recyklovány tak dlouho, jak jen to je možné. Tím se prodlužuje životnost výrobků a snižují se odpady na minimum. Na konci životnosti výrobku zdroje a materiály, které jsou součástí výrobků, zůstávají v hospodářství co nejdéle.

Zvýšení výkupních cen

Oběhové hospodářství je opakem lineárního hospodářského modelu („hospodářství založené na výrobcích na jedno

použití“) a ve sklářství není ničím novým. Neexistují skutečně žádné hranice pro recyklaci skla, tedy něco, co spol. Vetropack zavedla ve Švýcarsku už v 70. letech 20. století a stala se tak průkopníkem recyklace skla. V dnešní době skupina Vetropack sbírá použité sklo za účelem recyklace ve všech zemích, ve kterých provozuje sklárny, buď sama vlastními silami, nebo společnými silami se specializovanými sdruženími. Je tomu tak proto, že až 60 % takto shromážděného skla může být použito k výrobě křemenného a hnědého skla a až 100 % k výrobě nového zeleného skla. Tato hodnota

Podíl odpadního skla na výrobě skla



Podíl odpadního skla platí pro celou skupinu Vetropack. V některých závodech může dosahovat až 83 % objemu surovin.

výrazně závisí na jakosti shromážděných zdrojů a způsobu jejich zpracování. V roce 2018 byl podíl odpadního skla použitého skupinou Vetropack 54 %.

Použití skleněných střepeů může také výrazně omezit spotřebu energie potřebné k tavení. Lze ušetřit 3 % energie a 7 % emisí oxidu uhličitého na každých 10 % použitého skla. Výrobou skleněných obalů skupina Vetropack vytváří přidanou hospodářskou, environmentální a společenskou přidanou hodnotu. Zásada udržitelnosti je něco, čeho si naši zákazníci stále více vážou, protože dnešní spotřebitelé více dbají o své zdraví a životní prostředí.

Existuje dobrý důvod domnívat se, že zvýšená poptávka po skleněných obalech bude mít v budoucnu pozitivní vliv na oběhové hospodářství. Stanovená míra využití použitého skla bude v EU i nadále stoupat, což znamená, že se bude recyklovat stále větší množství skleněných odpadů. V budoucnu tedy bude k dispozici více skleněných střepeů.

Proaktivní závazek životnímu prostředí

Výroba skla je postup, který spotřebovává velké množství energie. S ohledem na to jsou skleněné obaly ve skutečnosti udržitelné, protože mohou být znovu a znovu recyklovány, aniž by to mělo negativní dopad na jejich kvalitu. Skupina

Vetropack se při výrobě snaží být co nejšetrnější k životnímu prostředí a ve své firemní strategii vyhradila ochraně životního prostředí čestné místo. Proto mimo jiné podíl použitého skla ve výrobě stále roste a spotřeba energie se neustále minimalizuje. Tímto způsobem skupina Vetropack plní požadavky zákazníků, investorů, zaměstnanců a stejně tak i veřejnosti.

„Přechod z jiných obalových materiálů na sklo je hmatatelný. Tuto změnu si společnost vyžaduje, protože sklo je stále více vnímáno jako zdravý výrobek, který je šetrný k životnímu prostředí, a to právem. Díky svým vynikajícím vlastnostem a 100% recyklovatelnosti je sklo obzvláště atraktivní. Proto je sklo dokonalým výrobkem pro oběhové hospodářství.“

Johann Reiter, CEO

Zajištění dopravy z výrobního zařízení zákazníkům zůstává problémem. Už několik let se snižuje počet využitelných dopravních společností provozujících těžká nákladní vozidla, ale skupina Vetropack je na to dobře připravena a přesouvá přepravu zboží ze silnice na železnici a využívá speciálně vybudovaný dopravní trh pro těžkou přepravu. Nabídky dopravních služeb jsou na tomto trhu průběžně zveřejňovány a skupina Vetropack si vybírá nabídky, které nejlépe odpovídají požadavkům. Mobilita našich vlastních zaměstnanců a složení našeho vozového parku jsou také důležitými body, kterým věnujeme přednostní pozornost.

Vzhledem k vysoké spotřebě energie se regulační tlak na výrobce skla zintenzivňuje. Ve spolupráci s „mezinárodními partnery ve výzkumu skla“ (IPGR) se skupina Vetropack stále více zabývá novými přístupy a problémy. Výroba skla bez emisí CO₂, které by bylo možné dosáhnout použitím elektrické energie k roztavení použitého skla a surovin, je jen jedním

z možností. Vzhledem k tomu, že při tavení surovin vzniká další CO₂, cílem je snížení obsahu primárních surovin, tj. zvýšení využití odpadního skla.

Investice do pecí

Abychom minimalizovali ekologickou stopu našich skleněných obalů a splnili nejnáročnější požadavky na kvalitu a efektivitu, neustále investujeme do základního pilíře naší výroby - našich pecí. V roce 2018 jsme v našem závodě v Nemšové na Slovensku zrekonstruovali pec na křemenné sklo a přidali jsme další linku na výrobu skla, čímž došlo

*Obnova pece
zpravidla vede ke zvýšení
energetické účinnosti
o 10 až 15 %.*

ke zvýšení kapacity o cca 40 %. Tento krok také umožnil snížit měrnou spotřebu energie a tím i množství emitovaných spalin. Tato na budoucnost zaměřená investice je pro slovenský závod mimořádně významná a podpoří náš růst

v regionu. Také pec v rakouském závodě Kremsmünster byla v loňském roce zcela zrekonstruována. Nová pec má nejen větší tavicí plochu, ale také produkuje méně emisí.

Pec 72 v Nemšové prošla v tomto roce renovací (viz strana 22). Další informace můžete najít ve zprávě o udržitelnosti.

Klimatická politika: co dělá Evropská unie

Čistá planeta pro všechny

V listopadu 2018 přijala Evropská komise strategickou dlouhodobou vizi prosperující, moderní, konkurenceschopné a klimaticky neutrální ekonomiky do roku 2050 - „Čistá planeta pro všechny.“ Strategie dokládá přání Evropy dosáhnout klimatické neutrality tím, že investuje do realistických technologických řešení a posiluje tím i své občany. Cílem je, aby se Evropa stala první velkou ekonomikou, která se stane klimaticky neutrální do roku 2050.

Zákaz jednorázových plastových obalů

Evropský parlament ve Štrasburku hlasoval velkou většinou za zákaz jednorázových plastových předmětů, jako jsou talíře, příbory, brčka a vatové tyčinky. Více než 80 % odpadu ve světových oceánech pochází z běžného spotřebního zboží z gastronomického průmyslu, nápojového průmyslu, rychlého občerstvení nebo potravin určených pro okamžitou spotřebu.

Šumivé víno vyhrává cenu ukrajinského balení



Sektová láhev o objemu 0,75 litru byla v soutěži „Ukrajinská hvězda“ uznána jako jedno z nejlepších řešení v oblasti balení. Tuto cuvée láhev vyrobil Vetropack Gostomel.

Stylový tvar láhve zaujme svou elegancí a její masivní tělo harmonicky navazuje na dlouhé hrdlo. Toto štíhlé hrdlo a nápadně malé ústí jsou na ukrajinském trhu jedinečné. Výrazná cuvée zelená zvýrazňuje tvar této láhve šumivého vína, která se jeví jako impozantní a velkorysá zároveň. Závod Vetropack v Gostomelu na Ukrajině představil populární barvu cuvée před několika lety. Sektová láhev byla speciálně navržena pro zákazníka. Kromě šumivých vín je vhodná i pro tichá vína a další šumivé nápoje. Láhev může být uzavřena standardním nebo korkovým uzávěrem, nebo plastovou zátkou, což jí dává výhodu na trhu.

Ukrajinský závod Vetropack s tímto oceněním rozšířil svou sbírku na působivých 15 „ukrajinských cen za balení“.





Slavnostní zahájení

Korunovační ceremoniál oficiálně zahájil v polovině července Svátek vinařů. Návštěvníci v aréně o kapacitě 20 000 míst byli svědky moderního a živého představení, které je provedlo staletím tradice vinařství.

Svátek vinařů se koná vždy jednou za dvacet let. Jako největší a nejstarší kulturní akce ve frankofonní části Švýcarska má tento tradiční festival úctyhodnou historii a úzké vazby na Confrérie des Vignerons, Bratrstvo vinařů v regionu Lavaux.

Na prostorném náměstí ve Vevey, na místě, kde se konaly trhy, byla zřízena aréna speciálně pro tuto významnou akci. 20 výstav nabídlo návštěvníkům pestrou směsici tradic, modernosti a emocí vesměs spojených se švýcarským vinařstvím. Tento festival oslovuje i regiony nacházející se daleko od oblasti Ženevského jezera, což dokazuje skutečnost, že hlavním švýcarským vinařským regionům byla dána možnost se na akci představit. Lidé v regionu jsou hrdí na svou tradici

a tisíce z nich se představení účastní jako zpěváci, tanečníci nebo herci.

Skupina Vetropack se slavnosti účastnila v roli sponzora. Díky organizaci akce to byla dosud její největší příležitost tohoto druhu. Oficiální láhev pro tuto slavnost byla vyrobena ve švýcarském závodě společnosti Vetropack v St-Prex, což podtrhuje vazby společnosti na vinařskou oblast Lavaux.

Korunovace - vyvrcholení slavnosti

Vinařská slavnost začíná skutečným vyvrcholením - korunovaci nejlepších vinařů za několik posledních let v oblasti Lavaux a Chablais. Vinařské bratrstvo tají přísně střežené

výsledky až do zahajovacího ceremoniálu. V průběhu několika let odborníci z „Vinařské komise“ hodnotili a posuzovali 94 vinařů vyrábějících víno. Nejlepším z nich jsou v tříletém cyklu udělovány stříbrné a bronzové medaile. Zlatá medaile je však udělována pouze na korunovačním ceremoniálu této slavnosti festivalu, který se koná jen jednou za generaci a nepochybně

představuje vrcholný okamžik v kariéře každého vinaře z kantonu Vaud. Systém hodnocení umožňuje korunovat souběžně několik kandidátů, přičemž letošní ocenění obdržel Jean Daniel Berthet. Víno, které se následně lisuje z hroznů, se však nehodnotí, protože tato fáze procesu leží mimo odpovědnost vinařů.

Rozhovor s Frédéricem Hohlem, ředitelem Slavnosti vinařů

Čím se Vinařská slavnost odlišuje od dalších podobně velkých událostí?

Slavnost vinařů je jedinečným zážitkem! Má především dlouhou historii, koná se už od roku 1797. Účastní se jí téměř 8 000 místních lidí, včetně 5 500 dobrovolných komparsistů a herců, kteří vystupují v představení v režii Daniele Finzi Pasca. Je tedy zřejmé, že tato akce, která odráží identitu regionu, je vysoce ceněna.

Jaké jsou největší problémy spojené s přípravou slavnosti?

Slavnost se koná na náměstí ve Vevey, které se speciálně při této příležitosti mění na arénu pro 20 000 sedících návštěvníků. Začlenění této masivní stavby do malého města bylo pravděpodobně největším problémem a trvalo několik měsíců. Klíčovou roli v tomto ohledu hrála také koordinace s městským úřadem a jeho orgány, obyvateli, obchodníky a dopravními společnostmi. Mobilita je dalším velkým problémem. Chceme, aby festival byl co nejšetrnější k životnímu prostředí, a proto musíme zajistit, aby se na něj veřejnou dopravou mohlo dostat co nejvíce lidí.

Znovu a znovu jste nadchli a okouzlili lidi. Jaké druhy zážitků mohou lidé očekávat na Slavnosti vinařů?

Návštěvníci se mohou těšit na nezapomenutelné a kouzelné zážitky! Vrcholem je samotné představení, nádherná směsice poezie, současného umění, osvědčené tradice a technických mistrovských děl. Jako „slavicí město“ bude Vevey pořádát rozsáhlý kulturní a gastronomický program,

který bude trvat od rána až do noci po dobu tří týdnů jako součást kantonálních dnů. To znamená, že návštěvníci mohou s rodinou nebo přáteli podniknout několik výletů do Vevey a pokaždé si domů přivezou jiný zážitek.

Jaké budou mít návštěvníci trvalé vzpomínky na Slavnost vinařů v roce 2019?

Každý, kdo někdy navštívil Slavnost vinařů, na to nikdy nezapomene. Prostě proto, že se koná jednou za generaci! Návštěvníci se vrátí domů s pocitem, že si užili nádherné setkání s celým regionem a jeho obyvateli a byli součástí komunity, která uspořádala oslavu srdce a duše v příjemném prostředí.



Frédéric Hohl byl jmenován ředitelem Slavnosti vinařů Radou Bratrstva vinařů. Ve svých 56 letech se může pochlubit obrovskými zkušenostmi v oblasti pořádání rozsáhlých akcí. Ve Švýcarsku je znám jako hlavní provozní ředitel výstavy Expo 02.

DESIGN

Pro lásku k detailu

Skleněné obaly na potraviny a nápoje, od počáteční myšlenky, prototypu a výroby až po konečnou dodávku, to vše a mnohem více nabízí svým zákazníkům Vetropack.



Pokud jde o dobrý design je zaměření na detail nutností a vytváří jemný rozdíl mezi prémiovými produkty a ostatními. Skleněné obaly ožívají svými designovými možnostmi, jejich tvar, barva a rozmanitost povrchových úprav jsou jedinečné. Jinými slovy, skleněné obaly utvářejí produkt a značku a ukazují spotřebiteli, co přesně má. Nejde jen o informace, které se objevují přímo na skleněném obalu, ale také o vzhled a dojem, který utkví v našich hlavách.

Proces vývoje společnosti Vetropack může být založen na vlastních návrzích, nápadech zákazníků nebo nápadech externích návrhářů zadaných zákazníkem. Bez ohledu na to, kdo s nápadem přijde, úzká spolupráce a koordi-

nace mezi zákazníkem a odborníky společnosti Vetropack zajistí, že produkt bude úspěšně implementován. V tomto kontextu čím jsou požadavky na budoucí skleněné obaly přesnější a komplexnější, tím efektivnější a kratší bude vývojová práce. Přesné 3D návrhy, které zahrnují také těsnění a etiketu, usnadňují zákazníkovi rozhodnout se pro určité detaily návrhu nebo proti nim. Později pomohou s přesnou definicí modely ze dřeva, akrylu nebo 3D tisku. Následná výroba vzorků umožňuje jemné doladění produktů na plnicí lince.

Teprve pak začíná finální výroba ... Na následujících stránkách najdete příklady některých nových návrhů.



PŘÁTELSKÉ K ŽIVOTNÍMU PROSTŘEDÍ

Celkově udržitelné

Vetropack Švýcarsko vyrábí 0,75litrovou vinnou láhev v barvě cuvée pro první organické červené víno vyprodukované vinařskou rodinou Rouvinez z Valais. Tato vylehčená láhev sehrála také roli v tom, že „Nez Noir“ je považováno za jedno z ekologicky nejpřátelštějších vín ve Švýcarsku.

Vinná láhev burgundského typu vyniká především svou nízkou hmotností. Na její výrobu je potřeba méně materiálu i energie. Během dopravy mezi Saint-Prex a místem, kde jsou láhve plněny, tak dochází také ke snížení emisí CO₂.

Před několika lety přešla rodina Rouvinez na produkci ekologického vína. „Nez Noir“ (černý nos) je první víno, které nese ekologickou značku „Bio-Umstellung“. Víno je směsí odrůd Merlot, Syrah a Gamaret. Je pojmenované podle druhu ovce Valais Blacknose. Na jaře tyto ovce spokojeně spásají trávu a plevel ve vinohradech. To znamená, že půda je udržovaná citlivě a v dokonalé harmonii s přírodou.

TRADIČNÍ

Džin v láhvi

Po mnoho desetiletí plní Maraska d.d. své likéry a lihoviny do 0,7litrových láhví Zadar vyráběných společností Vetropack Chorvatsko. Originální láhev dostala moderní závitový uzávěr. Pro export byla navržena i větší verze této láhve.

Celé tělo láhve je vytvarované tak, aby vypadalo jako pokryté křišťály. Původní zátkový uzávěr byl nahrazený závitem, který poskytuje větší bezpečí a ochranu během přepravy. Na základě této láhve byla navržena nová 0,75litrová láhev, která má stejný tvar jako původní láhev o objemu 0,7 litru, avšak je o něco vyšší. Tato láhev je určena pro globální export.

Maraschino likér od firmy Maraska je vyrobený z třešní v chorvatském přístavním městě Zadar podle tradičního receptu. Třešeň Marasca s velmi intenzivní chutí je původem z Asie. Kromě Maraschina vyrábí Maraska d.d. také další vysoce kvalitní lihoviny, dále ovocné šňávy a džemy.



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



PŘIPRAVEN NA BUDOUCNOST

Dobré pivo v atraktivním balení

Historie pivovaru Egger, který je v současnosti v soukromém vlastnictví, sahá až do 17. století. Vetropack Austria vyrábí v závodě v Kremsmünsteru pro tento tradiční pivovar nové skleněné lahve v hnědé barvě o objemu 0,33 l.

Soukromý pivovar Egger z Unterradlbergu v dolnorakouském městě St. Pölten se zaměřuje na rozvoj svých pivních produktů moderním, ale pragmatickým způsobem. Všechny obaly prošly komplexní úpravou designu. Skleněná lahev o objemu 0,33 litru má růstový potenciál, proto jí společnost Egger věnovala speciální pozornost. Ramena této lehce uchopitelné lahve ze skla hnědé barvy jsou vyzdobena embosem starého erbu patřícího pivovaru.

Skutečně dobré pivo v opravdu atraktivním balení. Vysoká kvalita mnohokrát oceněných piv je teď ještě zdůrazněna novým obalem. Nový design úspěšně spojuje tradici a modernu. Ta se odráží zejména v menších prvcích designu, jako je například zjednodušená plomba svěžesti, která slouží jako etiketa na hrdle a šroubovacím korunkovým uzávěru.

Soukromý pivovar Egger vaří svoje pivo v souladu s německým zákonem o pravosti z roku 1516. To znamená, že jeho pivo se vaří stejným způsobem, jako se vařilo vždy v minulosti - pouze z chmele, vody a ječného sladu. Většina produkce pivovaru se prodává v Rakousku a zbytek se vyváží do zahraničí.

OSVĚŽUJÍCÍ

Fúze vybraných ingrediencí

Začátkem loňského roku představila společnost Coca-Cola na evropských trzích, včetně České republiky a Slovenska, svou prémiovou značku „Fuzetea“. Nové vratné láhve o objemu 0,25 l vyrábí Vetropack Kyjov.

Nová láhev o objemu 0,25 litru pro „Fuzetea“ je vyráběna výhradně pro Coca-Colu. Tato ergonomická láhve je určena pro gastronomický segment a vznikla jako reakce na požadavky trhu. První vratné láhve se dostaly k českým a slovenským spotřebitelům začátkem léta, v červnu.

Globálně úspěšná a rychle se rozšiřující řada nápojů „Fuzetea“ je založena na spojení čajových výtažků pocházejících výlučně z udržitelného zemědělství s ovocnými šťávami a bylinkami nebo aromatickými květy. V každé variaci přináší tato fúze mnohvrstevnatý chuťový zážitek pro chvíle relaxace, ať už jde o příchutě jako zelený ledový čaj s příchutí manga a heřmánku, černý ledový čaj s příchutí citronu a citronové trávy, nebo černý ledový čaj s příchutí broskve a ibišku, popřípadě o nízkokalorické varianty.



Na první pohled : nejnovější výrobky



HLADKÝ JAKO HEDVÁBÍ

Vycházející slunce

Terasovité vinohrady Lavaux jsou na seznamu světového dědictví UNESCO. Jejich slunečná poloha dělá ze strmých svahů nad Ženevským jezerem jeden z nejkrásnějších vinařských regionů ve Švýcarsku a poskytuje potěšení návštěvníkům i umělcům.

Tuto mírně kónickou 0,7litrovou láhev vyrábí Vetropack Švýcarsko. Logo slunce, které je vyryté na ramenou nové láhve Vaudoise s ústím BVS 28/44, připomíná pěstíelskou oblast, která je zalitá sluncem. Logo a ručně psané nápisy „Chardonne“ vytvořil designér Vetropacku Jean-Franck Haspel, vítěz Prix Vetropack z roku 2003, který navrhl svou vlastní láhev a je to tato láhev Vaudoise se závitovým uzávěrem, která se používá dodnes. Tento design vlastní družstvo „Syndicat agricole et viticole de Chardonne et Jongny soci-été coopérative“, které sídlí v Chardonne v kantonu Vaud.

DELIKÁTNÍ

Dlouhá tradice

V České republice je Božkov Originál po desetiletí spojován s dobrou kvalitou a tradicí. Český závod Vetropack v Kyjově vyrábí litrovou láhev pro hnědozlatý tuzemák.

Nová láhev pro Božkov Originál je vyrobena z bílého skla. Etiketa je umístěna mezi dvěma embosy - firemním logem na hrdle a značkou Božkov na základně. Třetí embos představuje tradici trvající po desetiletí.

Božkov Originál (dříve nazývaný „Tuzemský rum“) se vyrábí v českém lihovaru Stock Plzeň-Božkov s.r.o. od roku 1948. Jeho prakticky nezměněná receptura, která obsahuje nejjemnější alkohol, měkkou plzeňskou vodu a různé rumové příchutě, dodává nápoji vyváženou chuť. Nejprodávanější Tuzemák v zemi si můžete vychutnat samotný, ale také v koktejlu nebo použít při pečení.



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

REKONSTRUKCE

Posílení kapacity tavení díky rekonstrukci

V návaznosti na loňskou rozsáhlou rekonstrukci pece na křemičité sklo v závodě společnosti Vetropack v Nemšové řeší projektový tým další výzvu spočívající v rekonstrukci pece na zelené sklo.



Závod Vetropack v Nemšové je jediným výrobcem obalového skla na Slovensku a je hlavním dodavatelem skleněných obalů pro místní potravinářský a nápojový průmysl. Díky správnému používání a pravidelné údržbě stará vana na zelené sklo dosáhla nadprůměrné životnosti 14 let a 3 měsíce.

Tento typ vany byl speciálně navržen a poté postaven pomocí různě tvarovaných žáruvzdorných kamenů a cihel. Celková generální oprava vany znamenala prakticky přestavění od základů, na stejném místě, jako stála stará vana. Při 300 tunách denně je výrazně vyšší tažba než před renovací – tavicí plocha je nyní 94 m². Snížená je také spotřeba energie a emise. Nová vana rovněž zlepší kvalitu skla

a pomůže zvýšit jeho homogenitu. Instalace trojkapkového výrobního stroje zvyšuje výrobní kapacitu. Při obnově byla také zlepšena ochrana zdraví a bezpečnost při práci - stále důležitější téma na trhu práce.

Koordinovaná rekonstrukce

Hladina skloviny v nové vaně na zelené sklo byla zvýšena o 40 cm a všechny tři sklářské stroje na výrobu lahví byly zapuštěné do podlahy s cílem zrychlit a usnadnit práci při změně sortimentu výrobků a také zlepšit pracovní podmínky. Byly vyměněny také všechny tři pásové chladičové pece, studená zóna byla výrazně rozšířena instalací plně automatických paletizátorů a na střechu haly byl instalovaný systém řízeného odvětrávání.

Celá renovace vany byla úspěšně dokončena za pouhých 63 dnů. Nejnovější investiční projekt v Nemšové posiluje postavení společnosti Vetropack na trhu v celé Střední Evropě.

„Je to zvláštní okamžik, kdy se tímto symbolickým jednáním uvede do provozu druhá zrekonstruovaná vana v Nemšové. Nejnovější investiční projekt v Nemšové posiluje postavení Vetropacku na trhu v celé střední Evropě. To mě naplňuje radostí a hrdostí.“

Zuzana Hudecová, vedoucí prodeje,
Vetropack Nemšová

V krátkém čase zvládnout velkou věc

Jakmile dosáhne provozní teploty, je tavicí vana nepřetržitě používána po dobu více než deset let. Jakákoli komplexní renovace musí být proto

plánována pečlivě a prozíravě, protože pozdější chyby nelze jednoduše napravit. Celá renovace vany byla v Nemšové úspěšně dokončena již po 63 dnech, přičemž demolice staré i stavba nové tavicí vany a její ohřev jsou zvláštními okamžiky. Na položení posledního kamene se podílela Zuzana Hudecová (foto), vedoucí prodeje ve Vetropacku Nemšová. „Je to zvláštní okamžik, kdy se tímto

symbolickým jednáním uvede do provozu druhá zrekonstruovaná vana v Nemšové. Nejnovější investiční projekt v Nemšové posiluje postavení Vetropacku na trhu v celé střední Evropě. To mě naplňuje radostí a hrdostí.“



Nový vedoucí marketingu, prodeje a výrobního plánování.

Představenstvo společnosti Vetropack Holding Ltd s účinností od 1. června 2019 jmenovalo pana Evana Williamse novým vedoucím marketingu, prodeje a výrobního plánování pro celou skupinu. Zároveň se stane členem správní rady.



Evan Williams (vlevo) nástupce pana Marcella Montisciho na pozici vedoucího marketingu, prodeje a výrobního plánování pro skupinu Vetropack.

Evan Williams (52 let) se narodil ve Velké Británii, absolvoval bakalářský obor v obchodní administrativě a aplikované psychologii na Aston University v Birminghamu ve Velké Británii, získal také titul Executive MBA na Ashridge Hult International Business School. Je to silný vyjednávač a posledních 25 let se profesně věnoval oblasti skleněných obalů. Pracoval pro společnost O-I Europe, vedl marketing a prodej v různých regionech a kategoriích. V rámci své poslední pozice zodpovídal za globální multifunkční týmy klíčových zákazníků. Pan

Williams uplatňuje strategický a cílově orientovaný přístup a velmi dobře se vyzná v problematice výrobního plánování.

Předchůdce pana Williamse, pan Marcello Montisci, už koncem února zkrátil svůj pracovní úvazek na 50 %. I nadále bude spolupracovat na speciálních projektech skupiny Vetropack, a to až do svého odchodu do zaslouženého důchodu na konci roku 2019.

Eventy

BrauBeviale 2019:

od 12. do 14. listopadu 2019,
Messezentrum Nuremberg

BrauBeviale2019

SIMEI 2019:

od 19. do 22. listopadu 2019,
Milan Exhibition Centre

**ZÁŽITKOVÁ GASTRONOMIE**

Zastávka v Saint-Prex



Obchodní sdružení Berufsverband Restauration se zastavilo po čas svého letošního turné v Saint-Prex.

Sdružení Berufsverband Restauration, které přijalo slogan „Table top“, se zdokonalilo ve špičkové kultuře stolování současné gastronomie. V pořadí druhá z pěti akcí letošního turné zavedla účastníky do Saint-Prex zejména proto, že sklo není jen jedním z nejstarších, ale také jedním z nejdůležitějších materiálů v oblasti stravování. Vzhledem k tomu, že profesio-

nálové působící ve stravování používají denně skleněné láhve a ostatní nádoby vyrobené ze skla, chtěli se podívat do zákulisí výroby skleněných obalů.

Během prohlídky muzea a závodu se účastníci dozvěděli, jak se sklo vyrábí. Zejména se zajímali o recyklační zařízení a velmi vysoký podíl střepů ve výrobě, což je impozantních 83 %. Na závěrečné recepci měli účastníci možnost vyměnit si názory na tradice a trendy v kultuře stolování.

JIŽNÍ TYROLSKÁ VINNÁ CESTA

In vino veritas

Od poloviny dubna do konce listopadu 2019 představuje Jižní tyrolská vinná stezka opět tradiční špičkovou vinařskou kulturu jižního Tyrolska. Jedinečná příležitost pro znalce vína k setkání s vinaři a odborníky.



S ročním slunečním svitem 300 dní a mírným alpským a kontinentálním podnebím je tento hostitel Jižní tyrolské vinařské cesty nejen oblíbeným prázdninovým cílem, ale také domovem několika prestižních vín. Rostoucí oblast podél jižní tyrolské vinařské silnice je největší v regionu a zahrnuje více než 4 000 hektarů.

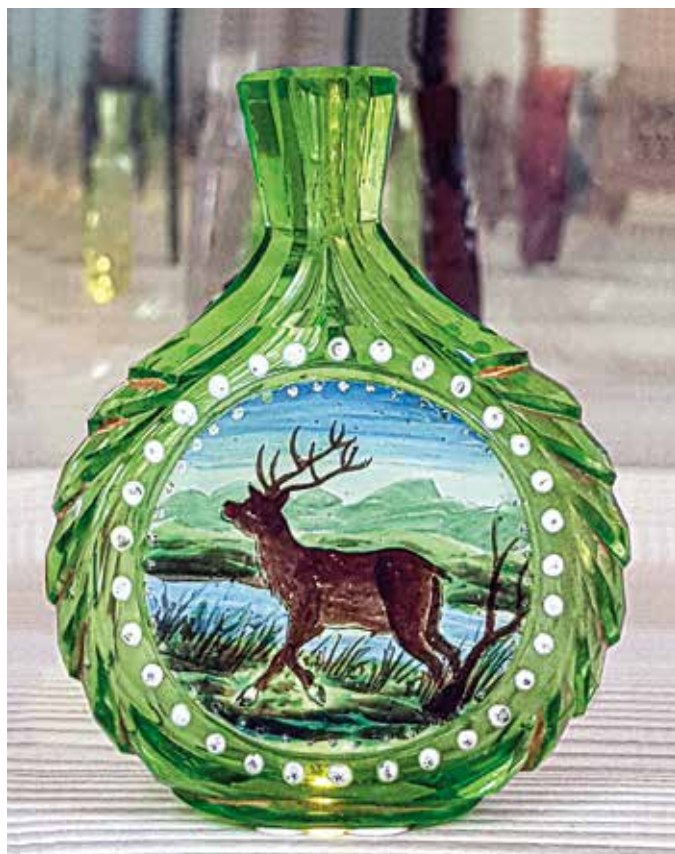
Různé výšky vinic podél tyrolské vinařské silnice, které se pohybují od 200 do 1 000 metrů nad mořem, napomáhají k působivé rozmanitosti hroznů. Tato oblast je domovem mezinárodních i domácích odrůd révy. Vinaři představují



své tradiční umění po 42 km dlouhé stezce mezi Nalles a Salorno. Všichni mají společnou vášeň pro vinařství a jsou velmi pohostinní.

Na návštěvníky čeká celá řada aktivit. Nejméně 15 vinařství otevírá dveře a nabízí návštěvníkům zajímavé kulinařské lahůdky, hudbu a výběr vlastních vín. Pod značkou „Wine & Architecture“ se proslulým jihotyrolským architektům podařilo pro vinařství získat autentický charakter začleněním okolní krajiny. V místním muzeu vína se návštěvníci mohou ponořit do historie jižní tyrolské vinařské kultury. Mohou také na kolech na třech různých trasách objevit malebnou krásu vinařské cesty a historii starých hradů.





Muzeum lesů Zwiesel

Město Zwiesel, zasazené v Bavorském lese, je známé svým sklářským průmyslem - proto se také nazývá „sklářské město“. Muzeum lesa Zwiesel se věnuje sbírání exponátů více než století. Umělecké regionální předměty a předměty ze vzácného skla jsou zde již od prvních výstav v centru pozornosti.

Řemeslné sklo je jednou z nejstarších tradic Bavorského lesa, proto je Zwiesel, kromě výrobců křišťálů, domovem sklářské školy a dalších sklářských a zpracovatelských společností. Není proto divu, že sloganem města je „Fein Glas, gut Holz sind Zwiesels Stolz“ („Vynikající sklo a dobré dřevo jsou pýchou a radostí Zwieselu“).

Muzeum lesů je již několik let umístěno ve světlých a prostorných místnostech bývalé dívčí školy v centru města. Jak napovídá název muzea, vezme návštěvníky na cestu historií Bavorského lesa. Rozsáhlá stálá výstava „Sklo“ návštěvníkům představí sklářství a sklářský obchod. Výběr historických nádob na šňupací tabák na výstavě dokonale ilustruje, jak propracované a sofistikované umění sklářství skutečně je.

Mezinárodní sklářská umělecká výstava „Glasschätze gesammelt - gesehen - neu geschaffen“ („Sklenné poklady sebrané - prezentované - znovu vytvořené“) je stále přístupná veřejnosti v hlavním sále kulturního centra Lesního muzea do 3. října 2019.

V loňském roce získalo Zwiesel Forest Museum desáté ocenění „Glasstrassenpreis“ od Asociace cestovního ruchu ve východním Bavorsku. „Glasstrasse“ nebo „Glass Route“ je jednou z nejužasnějších turistických tras v Německu. Prochází Bavorským a horním Falckým lesem a dovoluje turistům nahlédnout do 700 let staré lásky ke sklářství.

**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 4587714
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