

VETROTIME

TRH
Ocet a olej

STUDIE
Světlo ovlivňuje
kvalitu vína

UMĚNÍ
Sklo – kam až
oko dohlédne

03 TRH	Ocet a olej
06 UDRŽITELNOST	V kondici pro oběhové hospodářství
10 NOVÝ DESIGN	Reklama na sklo
16 VĚDA	Vliv světla na kvalitu vína
18 UMĚNÍ	Svět muzeí

Milé čtenářky, milí čtenáři,

sořva začal rok 2016, už jsme zcela v jeho víru. Čas letí a za chvíli to bude rok, co se Vetropack Italia stala naší dceřinou společností. Naši skupinu si bez ní už ani nedovedeme představit. To potvrzují i strany 3 až 5 tohoto vydání Vetrotime. Protože když někdo píše o láhvích na ocet a víno, nemůže vynechat aceto balsamico a olivový olej. A to okamžitě vyvolá myšlenky na Itálii.

Nic na tom nemění ani to, že nejvíce olivového oleje se vyrábí ve Španělsku v Řecku je jeho spotřeba o hodně vyšší. Vetropack Italia však nevyrábí jen lahve na ocet a víno. K sortimentu patří kromě standardních obalů na víno, destiláty nebo potraviny – což je jen ukázka z nabídky – také četné speciální skleněné obaly pro tradiční podniky známé i daleko za hranicemi Itálie.

Momentálně běží integrace naší italské dcery do skupiny na plné obrátky. Protože jen samotnou akvizicí se to nestalo. Nějaký čas potrvá, než se sjednotí všechny procesy, standardy a metody.

Vetropack Gostomel je toho dobrým příkladem. Letos slaví naše sklárna na Ukrajině deset let od svého vstupu do skupiny Vetropack. O tom, co všechno se za těchto deset roků změnilo, si můžete přečíst na stranách 8 a 9. Jsme hrdí na vývoj podniku, jeho vysokou produktivitu a silné postavení na trhu. Vzhledem k politicky nestabilní situaci a trvající finanční a hospodářské krizi to není samozřejmost.

Poslední dvě strany tohoto vydání Vetrotime se věnují sklářským muzeím a možná tady najdete i nějaký ten tip na výlet. Kdo ví? Sklo bylo odjakživa materiálem, který si uměl podmanit člověka. Ať už v podobě vzácných historických nádob, jako skvostný umělecký objekt nebo jako zdravý obal.

Se srdečným pozdravem


Claude R. Cornaz



OCET A OLEJ

Ušlechtilé potraviny

Ocet a olej jsou v kuchyni nepostradatelnými ingrediencemi. Zjemňují a vylepšují jídla a dodávají jim tu správnou chuť. Zabalené ve skleněných lahvích přesvědčivě zaujmou v prodejním regálu i na jídelním stole. Společnost Vetropack vyrábí pro tyto ušlechtilé potraviny skleněné obaly nejrůznějších tvarů a velikostí.

Olivový olej s jemným citronovým aroma dodává salátu osvěžující nádech. Máte-li raději ořechovou příchutí, doporučuje se olej z vlašských ořechů. Aromata jsou u olejů i octů velmi rozmanitá. Jejich uměním je zjemnění a zdokonalení jídel. Proto je nutno ochraně těchto jemných či silných ochucovadel věnovat zvláštní pozornost. Nic nechrání lépe než obaly ze skla.

Trend na trhu směřuje ke stále menším obalům. Zejména příchuti, které se nepoužívají každý den, se ve zvýšené míře objevují v nabídce v 0,5l balení. V supermarketech přesto nadále zůstávají oblíbené 0,75l a 1l láhve. Zákazníci si stále více přejí kvalitní obaly s individuálními tvary, aby se jejich lahodné octy a oleje mohly odlišit od konkurence. Obě potraviny se stáčíjí do hnědých, zelených nebo čirých skleněných lahví. Nejčastějším uzávěrem jsou šroubové uzávěry.

Skupina Vetropack má ve svém sortimentu standardní láhve i specifické modely vyráběné na zakázku. V nabídce jsou různé láhve, od kulatých přes hranaté až po osmiúhlé. Tvarům se nekladou žádné meze. Najdeme zde dlouhá i krátká hrdla lahví. Ramena jsou zaoblená či hranatá nebo plynule přecházejí do těla láhve. Láhve na ocet a olej jsou opatřeny převážně etiketami.

Nejoblíbenější oleje

V českých a slovenských domácnostech se k vaření nejčastěji používá slunečnicový olej. Za ním následuje olivový a řepkový olej. Neobvyklé příchuti jsou v menšině. V Evropě jsou v kurzu bio výrobky a značky menších podniků. Preferování výrobků z určitých regionů je zřetelné především u speciálních olejů, například u štýrského dýňového oleje z Rakouska. Mezi rostlinnými oleji je slunečnicový olej v zemích, v nichž má Vetropack své výrobní závody, velmi oblíbený. K favoritům patří vedle řepkového oleje také



VĚDĚLI JSTE, ŽE...

Věděli jste, že olejový výplach ústní dutiny, neboli také oilpulling – převalování oleje, je jednoduchou metodou očisty organismu? Výplach úst olejem pochází z Ukrajiny a byl v polovině 80. let 20. století představen na zasedání Ukrajinského svazu onkologů a bakteriologů. Pravidelné převalování oleje v ústech pomáhá zachovat zdraví organismu a předcházet nemocem. Potřebujete jen trochu oleje, který použijete k výplachu úst. Pomáhá jako prevence krvácení dásní.



olivový olej. Ukrajina je celosvětově největším producentem slunečnicového oleje. Není tedy divu, že dvě třetiny ukrajinského trhu rostlinných olejů pokrývá právě tento olej. V Itálii dominuje jiný olej. Italští spotřebitelé mají olivový olej tak rádi, že domácí výroba nedokáže pokrýt jejich poptávku. Největším světovým producentem olivového oleje je Španělsko, zde je však roční spotřeba na osobu nižší než v Itálii. Světový rekord ve spotřebě drží Řecko s cca 20 kilogramy na osobu za rok.

Ocet – dříve a dnes

Vedle zjemňování jídel hraje ocet hlavní roli při nakládání zeleniny. K tomu se většinou používá bílý vinný ocet nebo bylinkový ocet. Bylinkový ocet se ve středověku používal také jako léčivý prostředek a v 19. století se po naředění vodou pil jako osvěžující nápoj.

Balzamikový ocet (Aceto balsamico) je oblíbený nejen v salátových zálivkách (Vinaigrette), ale také jako ingredience v dezertech. Výtečnou chuť mají jahody marinované v balzamikovém octě společně s vanilkovou zmrzlinou a jemně nasekanou mátou. Skvělý je také tmavý dezert Mousse au



Chocolat se zálivkou Balsamico Vinaigrette, vyrobenou z balzamického octa, pomerančové kůry a olivového oleje. Kdo má raději ostřejší jídla, může si na kousek čerstvého parmezánu kápnout trochu sladkokyselého balzamického octa a vychutnat si kompozici těchto chutí.

Zdravé tuky

Jaký olej kdo v kuchyni preferuje, je otázkou vkusu, avšak svoje zdraví můžeme také kladně ovlivnit ve spojení s požitkem z lahodných jídel. Příznivý vliv na krevní cukr, hodnoty cholesterolu v krvi a krevní tlak má například olivový, řepkový nebo arašídový olej. Rostlinné oleje obecně

mají zpravidla vyšší obsah nenasycených mastných kyselin, které jsou pro lidské tělo velmi cenné. Nenasycené mastné kyseliny patří ke zdravým tukům a jsou nepostradatelnou stavební látkou pro buňky a nervy. Známe jsou především omega-3 a omega-6 nenasycené mastné kyseliny. Omega-3 mastné kyseliny najdeme v řepkovém oleji, oleji z vlašských ořechů nebo ve lněném oleji, omega-6 zase ve slunečnicovém, bodlákovém nebo sojovém oleji. Vaření s různými oleji přináší do všedního života kulinářské změny, ale také možnosti zdravého životního stylu.

ZDRAVÍ A ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

V kondici pro oběhové hospodářství

Cílem perspektivního oběhového hospodářství je opětovná plná integrace surovin, které jsou nezbytné pro výrobu produktu, do výrobního procesu po skončení jeho životnosti. Například u skla to zajišťuje recyklace. K udržitelnému oběhovému hospodářství přitom patří modernizované řízení riziku chemikálií.

Zdraví a ochrana životního prostředí již dávno nejsou okrajovými tématy. Spotřebitelé se očividně zajímají o to, z čeho jsou produkty vyrobeny, jak a kde byly vyrobeny a jaké hodnoty vyznává firma, o jejíž značkách se všude hovoří. Díky volně přístupným informacím na internetu nacházejí potenciální zákazníci odpovědi například i na otázky ohledně obávaných chemikálií, které jsou obsaženy v obalech. Transparentnost a otevřenost jsou tak atributy, které ve zvýšené míře přispívají k rozhodování zákazníků o nákupu a mohou také ovlivnit ekonomický úspěch výrobce.

Dalším trendem je starost o vliv konzumu na životní prostředí. Ačkoliv se pozornost neustále zaměřuje na obaly na potraviny, je jejich vliv na životní prostředí z hlediska celého potravinářského produktu poměrně nízký. Podle odhadů připadá na potravinové obaly na švýcarském trhu přibližně jedno procento. Přesto je samozřejmě důležité a správné snížit vliv obalů na životní prostředí. Rovněž je nutné optimalizovat zdravotní aspekty obalu na potraviny. Tyto aspekty budou v budoucím oběhovém hospodářství očividně výzvou. Základní ideou je pracovat s materiály, které lze neustále znovu používat. Protože jsou časové horizonty trvající několik desetiletí dlouhé, nelze vždy předvídat, jak se materiál bude v budoucnosti používat. Za takových podmínek je tedy nejlepším řešením, když se ohledně chemikálií nepřipustí žádné kompromisy a k výrobě obalů

na potraviny se nepoužijí žádné látky, které již dnes vzbuzují obavy. Tyto látky totiž mohou podle okolností později způsobit problémy v oběhovém hospodářství.

Udržitelné využití zdrojů

Se zvýšeným zdravotním rizikem jsou spojovány endokrinní disruptory (hormonálně aktivní látky), karcinogenní látky (mohou způsobit rakovinu) i kombinované účinky těchto látek a určitá zatížení chemikáliemi během prenatálního vývoje. Tématika je komplexní: jde tedy nejen o rizika chemikálií a jejich dlouhodobý vliv na zdraví člověka, ale také



FOOD PACKAGING FORUM

Food Packaging Forum (FPF), obecně prospěšná nadace, která byla založena v roce 2012 v Curychu. Zabývá se vědeckými podklady k materiálům, jež přijdou do styku s potravinami, a k jejich vlivu na zdraví, pokud jsou chemikálie dennodenně přijímány z obalu společně s výživou. Nadace FPF je nezávislá vědecká organizace, která poskytuje cenné, věcně správné informace různým stakeholderům.

o skutečně udržitelné využití zdrojů, při němž lze bez obav používat různé materiály po celá desetiletí také jako obaly na potraviny. Je tak jasné, že zavedený obvyklý postup při řízení rizik v oběhovém hospodářství vede k problémům se zdravím ohrožujícími chemikáliemi. Podle principů udržitelného rozvoje bychom měli naše současné vědomosti využít k zachování báze pro život příštích generací. K tomu patří také vyřazení známých problematických látek z oběhu. To vyžaduje změnu myšlení, která u uvědomělých spotřebitelů již začala. Vytváří prostor pro inovativní produkty, jež umožňují udržitelnou spotřebu.

Posouzení rizika chemikálií

Z dnešního pohledu existuje riziko ohrožení zdraví chemikáliemi na základě dvou faktorů: potenciál ohrožení u určité látky ukazuje, jak toxická látka je, jaké toxické účinky vyvolává a při jakých koncentracích jsou tyto účinky pozorovány. Druhým faktorem je potenciál zatížení určitou látkou, který ukazuje, v jakých množstvích migrují chemikálie z obalu do potraviny a jaká množství člověk nakonec zkonzumuje.

Nové výzvy

Dosud se vychází z toho, že rizika chemikálií lze dobře kontrolovat, pokud zatížení člověka jednotlivými, obavy vzbuzujícími látkami nepřekračuje určitá tolerovatelná množství. Tento všeobecně platný princip „dávkování dělá jed“ je však na základě nových vědeckých poznatků stále více zpochybňován u chronických zatížení chemikáliemi. Endokrinní disruptory mohou vyvolat škodlivé účinky také při nízkých dávkách, které však při vyšších koncentracích nejsou viditelné. Souvislosti mezi dávkováním a účinky nejsou pro hormonálně aktivní látky jednotné. To je poznatek,

který je v endokrinologickém výzkumu již dlouho známý. To, že tento princip platí také pro mnohé syntetické chemikálie, je relativně novou informací, takže se při posuzování rizika chemikálií u obalů na potraviny dosud vůbec nezhledňuje.

Prenatální vývoj je přinejmenším od conterganové aféry v 60. letech 20. století známý jako velmi choulostivé období pro zatížení chemikáliemi. Ví se přitom, že chemické sloučeniny mohou proniknout placentou a poškodit vyvíjející se plod již ve velmi malém množství. Vedle léků, alkoholu a kouře z tabáku platí tento princip také pro průmyslové chemikálie. Účinky na plod však dosud nejsou důsledně registrovány u látek, které se používají k výrobě obalů na potraviny.

Toxicita směsi popisuje kombinované účinky látek, které jsou jednotlivě pod hranicí účinku. Ve formě koktejlu však mohou velmi snadno nějaký účinek vyvolat. To platí pro časové období prenatálního vývoje i pro pozdější fáze života. V obalech na potraviny se nachází více než 15 000 různých chemických látek, kterým jsou lidé vystaveni v rámci výživy. Z toho vyplývá velmi velký počet možných kombinací, které nelze mít při použití současných postupů pod kontrolou. Proto se zamezení již známých nebezpečných látek jeví jako první logický krok.



Dr. sc. nat. ETH Jane Muncke,
Food Packaging Forum Foundation, Curych

2,5 % až 65%

Zvýšení podílu na trhu
v oblasti vín a šumivých
vín z 2,5 % na 65 %



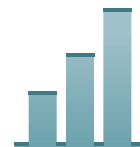
Sklady

Stavba zastřešené skladištní
haly o rozloze 9 180 m²



Redukce nákladů

Energetické náklady na výrobu skleněných
obalů se snížily o 32 %



Ukrajinský trh

Tržní podíl udržen a zvýšen
z 22 % na 32 %



Rozšíření palety výrobků

Rozmanitost skleněných obalů se rozšířila
ze 107 na 425 položek



Balení

Instalace automatických
balicích linek ve všech
výrobních oblastech



Export

Podíl exportu se zvýšil
z 5 % na 30 %



Roční produkce

Roční produkce vzrostla z 233 milionů
na 590 milionů skleněných lahví



olivová



feuille-morte



cuvée

Nové barvy

Paletu barev rozšiřují olivová, feuille-morte, cuvée



Výrobní kapacita

vzrostla z 590 tun na 820 tun
obalového skla za den



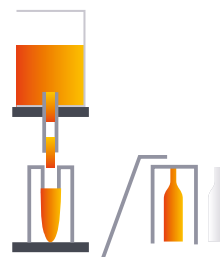
Recyklace skla

Podíl střepů při výrobě barevného skla
stoupl ze 42 % na 60 %



Bezpečnost potravin

Zisk Food Safety System Certification
FSSC 22000



Nová technologie

Zavedení nových výrobních technologií –
vyfukovací stroj triple-gop (trojkapka), úzkohrdlý
liskofuk, lisofuk



DECENNIIUM

10 let společnosti Vetropack Gostomel

JSC Vetropack Gostomel patří ke skupině Vetropack od roku 2006. Během této doby se toho hodně změnilo. Zde je krátký pohled zpátky.

Rok 2006 byl milníkem v dějinách sklárny v Gostomelu. Byl to první velký krok vstříc budoucnosti jako člen evropské skupiny, která se specializuje na výrobu obalového skla pro nápojový a potravinářský průmysl.

Ekologická výroba skla v Gostomelu

Sklo je odolné, nepropustné, hygienické a přírodní. Proto zůstává nepřekonatelným obalovým materiálem. Další důležitou vlastností skla je jeho opětovná použitelnost. Ukrajinská sklárna každoročně zvyšuje při výrobě skla spotřebu skleněných střepů, a šetří tak energii i zdroje. U hnědého skla je podíl střepů 61 %, u čirého skla 31 %. Místní odborníci na sklo denně vyrobí 380 tun zeleného skla, 220 tun hnědého skla a 220 tun čirého skla. Tavicí vana na zelené sklo, uvedená do provozu v roce 2007, je díky tavicímu výkonu 380 tun za den největší vanou skupiny Vetropack.

Výroba skla vyžaduje vysoké teploty okolo 1 600 stupňů Celsia, takže potřebuje velké množství energie. Proto je pro Vetropack důležitým tématem myšlení a jednání šetrné k životnímu prostředí, což se také odráží v investičních programech.

V roce 2010 byla v ukrajinském závodě Vetropack zavedena technologie úzkohrdlý lisofuk. Při této výrobní metodě vznikají o 30 % lehčí sklenice s tenčími stěnami, a to bez omezení stability nebo ztráty jejich vynikajících vlastností. O rok později byl uveden do provozu nový vyfukovací stroj triple-gop (trojkapka), který dokáže při jednom cyklu vytvářet 36 skleněných nádob.

Pohled do budoucnosti

I přes finanční krizi, politicky nestabilní situaci a vojenské střety na Ukrajině ovládá tento podnik v kyjevském regionu podíl na trhu ve výši 32 %. Cca 650 zaměstnanců denně vyrábí přibližně dva miliony skleněných obalů. To odpovídá zhruba 18 % celkové produkce skupiny Vetropack.

Jak již bylo zmíněno, velké pokroky zaznamenává na Ukrajině recyklace a úprava střepů. U každých 10 % použitého skla se uspoří 3 % energie a 7 % emisí CO₂. Jeden milion recyklovaných skleněných obalů představuje úsporu 250 tun křemičitého písku, což je vedle použitého skla základní surovina, která je nezbytná pro výrobu obalového skla. Je to skvělá možnost, jak ochránit přírodní suroviny pro budoucí generace.



V DUCHU TRADICE

Zářivě červená rubínová barva

Znamé šumivé víno z Krymského poloostrova, Novy Svet, obléklo nový háv. Láhve v olivové barvě vyrábějí odborníci na sklo v závodě Vetropack Gostomel.

Již při prvním doušku šumivého vína Novy Svet zaujme jemná souhra chutí černého rybízu, švestek a fialky. Šumivé víno je směsí odrůd vinné révy Cabernet Sauvignon, Saperavi a Merlot. Zářivě červená rubínová barva tohoto moku je zahalena do standardní elegantní olivové láhve z ukrajinského závodu Vetropack. 0,75l láhev dokonale ztělesňuje bohaté tradice vinařství na pobřeží Černého moře. Nyní se víno Novy Svet stáčí v Charkovském závodě na výrobu šumivých vín.

PIKANTNÍ KOŘENÍ

Upoutá ve skle na první pohled

Největší výrobce koření v Chorvatsku, Šafram, plní svoje koření do sklenic vyráběných v závodě Vetropack Straža.

Název rodinné firmy Šafram je v Chorvatsku synonymem pro delikátní lahůdkovou sušenou sladkou nebo pálivou papriku. K sortimentu tohoto tradičního podniku, který byl založen v roce 1991, však patří také další směsi koření a sušené ovoce a zelenina. Nyní lze oblíbené koření Šafram zakoupit v 0,12l sklenici vyráběné v chorvatském závodě Vetropack. Čirá sklenice je k dispozici s jednoduchým uzávěrem se sypátkem nebo jako mlýnek na koření. Technicky náročným úkolem přitom bylo zkonstruování ústí tak, aby mlýnek a sklenice tvořily jednotku a při mletí se od sebe náhle neoddělily.



POSILUJÍCÍ NÁPOJE

Zdravý nápoj ve zdravém obalu

Vetropack Austria vyrábí skleněné láhve pro nápoje IngwerTRINK od firmy Kloster Kitchen a pro ovocné šťávy a smoothies od firmy SanLucar. Nápoj je osvěžující a obal je zdravý, dokonale chrání vybrané aroma a cenné látky obsažené v nápoji.

Zázvor se používá jako koření i jako léčivý prostředek. Například v kari koření nebo proti začínajícímu nachlazení.

Milovníci zázvoru a novinek si nyní mohou tento osvěžující nápoj řádně vychutnat. Nápoj IngwerTRINK firmy Kloster

Kitchen Öko Fairtrade GmbH čerpal inspiraci ze starého klášterního receptu. Firma má sídlo v Cudrefinu ve Švýcarsku. Láhev pro tento posilující nápoj vyrábí Vetropack Austria. Je to 0,25l zelená láhev Bordeaux ze standardního sortimentu. Barva

láhve perfektně ladí s nápadným sítotiskem firmy Printglass a zajišťuje tak harmonický vzhled. Šroubový uzávěr se stříbrným víčkem završuje zdařilou prezentací tohoto nápoje s čerstvými kousky zázvoru a sirupem z agáve.

Ovocné a osvěžující jsou také ovocné šťávy a smoothies od společnosti SanLucar „Fruit to go“ GmbH v dolnorakouském Ebreichsdorfu. Láhve z čirého skla o objemu 0,25 l a 0,65 l



mají válcový tvar a jsou vybaveny praktickým uzávěrem twist-off. Ušlechtilá etiketa a volný výhled na zářivé barvy nápojů vybízí k ochutnání kvalitního obsahu. Skleněné láhve optimálně chrání vitaminy, aromatické látky a barvy nápojů bohatých na

vitaminy. Stejně jako u nápojů IngwerTRINK vyrábí společnost Vetropack Austria láhve na tyto ovocné a zeleninové nápoje. SanLucar je mezinárodní firma zaměřená na obchod s ovocem a zeleninou, která má hlavní sídlo ve Valencii ve Španělsku a pobočky v Německu a Rakousku.

LIMITOVANÁ EDICE

Unikátní obal

Pivovar Plzeňský Prazdroj vytvořil na konci roku 2015 společně s českým návrhářem dárkových obalů na pivo Pilsner Urquell. Společnost Vetropack Moravia Glass vyrábí zelené skleněné láhve.

Každoročně vzrůstající oblibu dárkových balení využil Plzeňský Prazdroj i loni a uvedl na předvánoční trh speciální balení piva Pilsner Urquell. Již šestým rokem jsou jednolitrové lahve vlnitými lodí vánoční nabídky značky.

Nejnovější limitovaná edice unikátních jednolitrových lahví se swing top uzávěrem je dílem známého designéra Ronyho Plesla. Design navazuje na klasické pивní skleněné püllitry. Zelená láhev se díky svému dominantnímu břichu odlišuje od ostatních ležáků. Z jedné strany je umístěna výrazná gravura Pilsner Urquell. V dolní části těla zdobí láhev zaoblené kontury. Celkový prvotřídní dojem ještě umocňuje dárkový tubus, na němž je zobrazena láhev.





BOHATÁ NA HOŘČÍK

Opředena pověstmi

Podle pověsti způsobil Pegas, okřídlený kůň z řecké mytologie, svými kopyty, že ze země poprvé vytryskl pramen minerální vody Donat Mg. Zelené skleněné láhve na tuto minerální vodu, bohatou na hořčík, vyrábí chorvatský závod Vetropack.

Před velmi dávnou dobou letěl Pegas nad Slovinskem a byl krajinou tak uchvácen, že se snesl blíže k zemi, dotknul se jí a způsobil posunutí zemské vrstvy. Objevil se tak pramen blahodárné minerální vody s vysokým obsahem hořčíku Donat Mg.

V roce 2013 byla designová agentura PointBleu ve španělské Barceloně pověřena změnou image značky Donat Mg. Cílem bylo dodat láhvi vzhled láhve na léky, aby se zřetelně odlišila od klasických běžných láhví na minerální vodu. Záměr se podařil: od roku 2016 vyrábí láhve ze zeleného skla pro tuto pověstmi opředenu vodu Vetropack Straža v Humu na Sutli. Tělo láhve má jednoduchý, klasický design s krátkým hrdlem. 0,75l láhev je uzavřena šroubovým uzávěrem.

VYSOKOPROCENTNÍ LIHOVINA

Limetka a máta

V láhvích z čirého skla vyráběných v závodu Vetropack Gostomel se zelený likér Villa Bianca obzvláště dobře vyjímá. Aromatická ovocná lihovina doplňuje rozmanitou nabídku produktů.

Likér Villa Bianca ukrajinské firmy Obolon se prezentuje zcela ve smyslu „nejdůležitější je správné namíchání“. Likér je směsí kořeněných a aromatických bylinek, ovocné šťávy a cukrového sirupu. Kombinace limetky a máty zajišťuje osvěžující zelený vzhled tohoto alkoholického nápoje.

Vetropack Gostomel vyrábí 0,5l láhve z čirého skla. Dlouhé tělo i dlouhý krk láhve se šroubovým uzávěrem dodávají likéru jednoduchou, klasickou eleganci. Tento sladký skvost s ovocnou příchutí přináší svěží vítr na ukrajinský trh likérů a zvláštním způsobem zjemňuje koktejly nebo jídla.





MALÉ, ALE VYTŘÍBENÉ

Víno vhodné k pizze

Na ukrajinském trhu s víny se objevilo nové výborné víno v malém objemu, které se skvěle hodí k pizze. Pizzavino firmy Kotnar je k dispozici v 0,375l lahvích vyrobených v závodě Vetropack Gostomel.

Pizza patří k oblíbeným jídlům mnoha lidí. Pizzavino se znamenitě hodí k tomuto italskému pokrmu. Jestli máte raději červené, nebo bílé víno, je otázka vlastního vkusu. Pizzavino existuje v obou variantách: suchý a polosuchý Tramín se sladkým aromatem čajových růží a suchý a polosuchý Merlot s ovocnou příchutí rybízu.

0,375l lahve z čirého nebo olivového skla vyrábí ukrajinský závod Vetropack v Gostomelu. Tato malá a lehká láhev je ideální pro výlet do přírody nebo na příjemný piknik u vody. Nepotřebujete žádný otvírák, protože láhve mají šroubový uzávěr.

DELIKÁTNÍ VÍNO V CUVÉE

Bílé víno z Itálie

Rodinná firma Sartarelli stáčí svá bílá vína do skleněných lahví v barvě cuvée od firmy Vetropack Italia. Hrozny používané k výrobě vín rostou na nejstarších vinicích tohoto vinařství.

Vinařství Vinicola Sartarelli sází již dlouho na ekologické zemědělství, které chrání vinice i krajinu. Vinné révě se daří ve výšce 350 metrů nad mořem a pěstuje se zde na ploše o rozloze 55 hektarů. Skleněné láhve v barvě cuvée pro bílá vína vyrábí Vetropack Italia. Víno se stáčí do láhví s klasickým tvarem Renana, který má své kořeny v Alsasku. Elegantní hladký design vylepšili odborníci na sklo gravírovaným písmenem „S“ v oblasti ramen.

Víno o objemu 0,75 l je k dostání ve třech různých odrůdách: Tralivio je mírně sladké víno, Classico má hořkou dochuť, která připomíná mandle, a Balciana oslňuje čerstvým aromatem citrusových plodů.



VOLÁNÍ HOR

Moderní Švýcarsko

Nový design osvěžujícího nápoje Rivella využívá dlouholeté tradice značky i nové image moderního Švýcarska. 0,33litrové skleněné láhve se vyrábějí pro gastronomii.

Na začátku jara se švýcarská značka Rivella objeví v novém hávu. V porovnání s dřívější lahví se zakřivenými drážkami se nová láhev vyznačuje výraznými diagonálními liniemi. Křížový design symbolizuje švýcarské hory a pokračuje také na etiketě. Aby láhev a etiketa působily jako jeden celek, musí být etiketa ve výrobě umístěna na láhev zcela přesně. Láhve opatřené korunkovým uzávěrem mají stejně jako dosud objem 0,33 l. Vytvořením nové image značky byl pověřen mezinárodně známý designer Yves Béhar ze západního Švýcarska.

Základ značky tvoří „Rivella Rot“ a „Rivella Blau“, které se stáčí do hnědých skleněných láhví. „Rivella Grün“, která byla v loňském roce v prodeji v limitované edici v zelených skleněných láhvích, je nyní nově k dispozici pod názvem „Rivella Grüntee“ v lahvích z čirého skla. Všechny tři příchutě se stáčí do skleněných lahví výhradně pro gastronomii.



KLÁŠTERNÍ PIVO

Vaření piva podle staré tradice

Pivovar Klášter Fischingen vaří již dva roky své vlastní pivo. Zelené a hnědé skleněné láhve přitom vyrábí závody Vetropack v Chorvatsku, Rakousku a Švýcarsku.

Craft Beer a opatské pivo se stáčí do lahví firmy Vetropack ze sklárny v Humu na Sutli, v Pöchlarnu a St-Prex. Craft Beer je k dostání v hnědé 0,75l lahvi s dlouhým hrdlem a také v lahvi Gambrinus o objemu 0,33 l. Obě lahve jsou uzavřeny korunkovým uzávěrem. Opatské pivo, známé také jako „Bière d'Abbaye“ nebo „Bière de Trappiste“, září v zelených lahvích na šumivá vína o objemu 0,75 a 0,37 l. Díky vysokému obsahu alkoholu 11,5 % lze pivo dlouho skladovat. Prezentace piva v láhvích na sekt umocňuje ušlechtilý design.

Vedle těchto dvou piv vyrábí klášterní pivovar pro každou roční dobu sezonní pivo, které se stejně jako všechna piva vaří podle staré receptury v otevřených kádích. Tradice otevřeného kvašení se dodržuje již jen v některých, především malých pivovarech.



PŘÍRODNÍ ZAKALENÍ

Bájné pivo

Švýcarský pivovar Adler ve Schwandenu, v kantonu Glarus, se u nové produktové řady noří do světa bájí a pověstí. „Vrenelisgärtli“ je přírodně zakalené světlé pivo s ovocnou příchutí. Láhve z hnědého skla vyrábí sklárna Vetropack v Kremsmünsteru.

Pro alpinisty je Vrenelisgärtli známým pojmem: je to markantní čtyřúhelník v Glarnských Alpách. Podle pověsti zde do sněhu zapadla mladá dívka (Vreneli). Sníh byl tak těžký, že se mladá žena nedokázala zachránit. Nová produktová řada pivovaru Adler se etiketou „Saagehafts usem Glarnerland“ (legenda z Glarnské oblasti) vrací k této bájně pověsti.

Vetropack Austria vyrábí hladké láhve z hnědého skla, které mají ústí pro korunkový uzávěr. Na pivní etiketě je vyobrazena mladá dívka, která spí v zahradě. Láhev pojme 0,29 l přírodně zakaleného chmelového moku, který je belgickou variantou svrchně kvašeného pšeničného piva (Witbier). Svrchní kvašení dodává pivu ovocnou příchutí. Dalšími přísadami jsou semínka koriandru, sušená kůra z hořkého pomeranče Curaçao a oves.



OSVĚŽUJÍCÍ

Chuť z dětství

Italský závod Vetropack ve městě Trezzano sul Naviglio vyrábí láhve z čirého skla pro nealkoholické nápoje Baladin. Jedním z nich je oranžový Ginger Baladin.

Ačkoliv by se podle názvu dalo předpokládat, že Ginger Baladin obsahuje zázvor, v tomto nápoji jej nenajdete. Uvedený nealkoholický nápoj je vyroben z vody, třtinového cukru, citronové šťávy, kyseliny uhličité, bylinek, kůry z hořkých a sladkých pomerančů, koření a vanilky. Tato kombinace je velmi osvěžující, ať už se podává samostatně, ozdobená pomerančem nebo míchaná s lihovinami.

Vetropack Italia vyrábí 0,25l láhve z čirého skla. Gravura s logem a nápis Baladin zdobí tělo láhve, která je uzavřena korunkovým uzávěrem.

Základní myšlenkou nealkoholických nápojů Baladin bylo vyvolání vzpomínek na chuť a aroma z dětství italských spotřebitelů. Vedle zázvoru existuje také příchutí Cidrata (citron), Spuma Nera (pomeranč/myrta), Melazen (jablko/zázvor) a Cola.



VĚDA

Světlo ovlivňuje kvalitu vína

Výzkumný projekt Laboratoře pro technologie a analýzu vína Univerzity v Záhřebu ukazuje, že výběr barvy láhve na víno hraje rozhodující roli pro kvalitu vína při jeho skladování. Producenti vína by si tak měli dobře rozmyslet, do jakých lahví stočí svoje lahodné nápoje, zejména bílá vína. Projekt byl realizován ve spolupráci se závodem Vetropack Straža.

Jakmile je víno na trhu, závisí jeho kvalita na tom, jak je uskladněno. Světlo ovlivňuje vývoj chuti. Je-li víno vystaveno silnému světlu, může se změnit jeho původní aroma. Tento fenomén je v odborných kruzích znám pod názvem „goût de lumière“ a při pití připomíná chuť kvěťáku.

Bílé víno se tradičně stáčí do čirých nebo světlých skleněných lahví a červené víno do zelených nebo hnědých lahví. Tento obrázek znají téměř všichni spotřebitelé. Ale je to skutečně dobrá volba pro zajištění kvality vína?

Chorvatský závod Vetropack v Humu na Sutli se touto otázkou podrobně zabýval v rámci studie společně s Fakultou pro potravinářské technologie a biotechnologie. Cílem bylo prozkoumat vliv barev lahví - čiré, olivové a cuvée - na účinky světla a zjistit, jak to ovlivňuje kvalitu vína. Bílá i červená vína se naplnila do lahví uvedených tří barev. Než byly láhve s vínem vystaveny po dobu jednoho roku silnému světlu nebo tmě, uzavřeli je vědci šroubovým uzávěrem. Každých šest měsíců byla provedena kontrola kvality: vědci analyzovali změny polyfenolových antioxidantů (zdravé

látky ve víně), barvy a aromatu. Pro senzorické zkoušky byly provedeny ochutnávky.

Čitlivé bílé víno

Výzkumný projekt ukázal, že v případě, kdy se víno uskladní na místo vystavené silnému světlu, má barva lahve velký vliv na jeho kvalitu. Lahve v barvě cuvée naproti tomu chrání prakticky stejně dobře jako tmavší barvy lahve. Olivová barva a především čiré sklo nedokázaly ve stejné míře ochránit bílé víno před negativními vlivy.

Červené víno reaguje jinak

U červeného vína však byl výsledek jiný: i přes vliv světla bylo víno v lahvích barvy cuvée a olivové chráněno stejně dobře jako kontrolní lahve uložené ve tmě.

Kvalita bílého a červeného vína se tak může výrazně změnit v závislosti na světle, vždy podle toho, jakou barvu má láhev, v níž je víno skladováno. Jinak řečeno: vína ve světlých skleněných láhvích ihned vypijte nebo je uložte na temné místo.





VELETRHY

Prezentace ve znamení skla

Společnost Vetropack se zúčastnila tří důležitých veletrhů. Na veletrhu BrauBeviale v německém Norimberku představila skupina obalové sklo všech dceřiných společností. Společnost Vetropack Italia se poprvé prezentovala jako podnik skupiny Vetropack na veletrhu SIMEI v Miláně a v Martigny v západním Švýcarsku představil švýcarský závod Vetropack Schweiz své rozmanité produkty na veletrhu Agrovina.



Na italském veletrhu SIMEI

Skupina Vetropack se poprvé se svým stánkem zúčastnila veletrhu SIMEI v italském Miláně. Vetropack Italia, nejmladší dceřiná společnost koncernu, představila své vlastní výrobky a skleněné obaly sesterských společností. SIMEI je mezinárodní výstava strojů pro vinařství a pro plnění produktů do lahví. Ve čtyřech veletržních pavilonech se představilo celkem 700 vystavovatelů z 27 zemí. Stánek navštívili četní zákazníci a zájemci, kteří se informovali o rozmanité paletě produktů společnosti Vetropack Italia.

Na německém veletrhu BrauBeviale

Tři intenzivní dny veletrhu, více než 37 000 návštěvníků a téměř 1 100 vystavovatelů, to je výsledek veletrhu BrauBeviale 2015, který se konal loni v listopadu v Norimberku. Na BrauBeviale se Vetropack prezentoval jako skupina velkým stánkem. Vystaveno tak bylo obalové sklo ze všech

společností skupiny Vetropack. Skupina Vetropack ukázala celou šíři svého rozmanitého sortimentu.

Speciální piva patří do speciálních lahví, které se odlišují od ostatních produktů a které nabízejí prostor pro individuální branding. Ve vlastní expozici poukázal Vetropack na nový trend kreativní pivní kultury. Sklo ožívá díky svým možnostem různého ztvárnění a tato rozmanitost je téměř nekončící. Důležité je, aby tvar, barva, zušlechťení a funkce tvořily jeden celek. O tom se návštěvníci veletrhu mohli rovněž přesvědčit. Zároveň byla představena nová brožura Naše služby Service plus+. Cílem je představit široké spektrum služeb skupiny Vetropack. Patří sem komplexní poradenství od nápadu na produkt až po hotový výrobek, stejně jako výpočty ekonomické bilance nebo optimální balení produktů dodávaných zákazníkům pro úsporu nákladů na přepravu.

Na švýcarském veletrhu Agrovina

Společnost Vetropack Schweiz se v lednu 2016 zúčastnila veletrhu pro odborníky z oblasti vinařství a enology, který se koná vždy jednou za dva roky. Její prezentace na Agrovina se nesla v duchu Service plus+. Návštěvníci tak mohli posoudit různé speciální vzorky zvláštních láhví: láhve z vylehčeného skla nebo se speciálními úpravami, jako je například sítotisk. Největší atrakcí byl obří nástěnný regál, na němž byl vystaven sortiment společnosti Vetropack, který se prodává ve Švýcarsku.



PAMĚTIHODNOSTI

Sklo, kam až oko dohlédne

Redakce se vydala za pozoruhodnými sklářskými muzei. Z každé země, v níž má Vetropack výrobní závod, vám představíme vždy jedno muzeum. Pojďte s námi na zajímavou cestu za poznáním.

Muzea byla původně svatyněmi múz, bohyní umění. V současnosti již muzea sice nejsou svatyněmi v pravém slova smyslu, ale představují důležité místo pro prezentaci historie a ztvárnění současnosti.

Skleněný symbol

Blížíme-li se k Muzeu lahví ve švýcarském Willisau, upoutá okamžitě naši pozornost výrazný symbol, 7,5 metru vysoká láhev ze zeleného skla. V prostorách muzea čeká na návštěvníky od května 2006 více než 35 000 lahví. Sbírka sahá od nejmenších lahviček, které sloužily ke skladování léků, až po obří láhve na víno a obsahuje nejrozumnější skvosty, které potěší sběratele a rozbuší srdce milovníků skla. Loni v září bylo muzeum rozšířeno a přístavba byla náležitě oslavena. Věhlas kurátora Seppa Stadelmanna daleko přesahuje hranice této obce.

Kořeny ve starověku

V jižním sousedství Švýcarska, v Itálii, se nachází Museo dell' arte Vetraria Altarese. Vedle skleněných předmětů od roku 1650 až po současnost vystavuje muzeum také nástroje pro sklářské řemeslo. Ve speciální části muzea se sklo ještě podle staré tradice fouká ručně. Výstava se nachází ve Villa Rosa, bývalé soukromé rezidenci v secesním stylu. Kořeny kultury skla v obci Altare sahají až do starověku. Vedle vystavovaných předmětů se návštěvníci seznámí s dějinami výroby skla v Altare.



Záliba ve skle

V prostorách antického sklářského muzea v chorvatském Zadaru mohou návštěvníci také obdivovat ruční foukání skla. Muzeum má unikátní sbírku cca 2 000 skleněných předmětů ze starověku. Výstavy jsou rozděleny do různých témat: od techniky zdobení skla přes obchodní trasy skla, použití skla v kosmetice, farmaceutickém průmyslu a medicíně, použití skla v každodenním životě až po skleněné šperky. V centru největší výstavní haly stojí pohřebiště jako naleziště antického skla. Zvláštní raritou jsou skleněné urny a další skleněné předměty, které kdysi hrály velkou roli při pohřbívání. Záliba ředitele muzea Iva Fadiće ve skle jako materiálu číší na každém kroku. Jako archeolog dříve pracoval v Archeologickém muzeu v Zadaru v oblasti inventáře antického skla. Zadar přitom má, pokud věříme britskému filmovému režisérovi Alfredovi Hitchcockovi, nejkrásnější západ slunce na světě.

Umění

Sklo nás provází každodenním životem. Často proto vůbec nevnímáme, jak je zvláštní. Sklářské muzeum Skleněný hrad v Dolním Rakousku se zhostilo úkolu, kterým bylo umělecky ztvárnit a prezentovat tento cenný materiál. Návštěvníci muzea poznají

zajímavým a napínavým způsobem svět vzniku skla a jeho kreativního zpracování. Velká část muzea je věnována ručnímu foukání skla. Vyfukovat sklo do různých tvarů za-



čali již dávní Římané a obrodu zažilo toto umění o mnoho staletí později v Benátkách. Benátčané si chtěli nechat tajemství foukání skla pro sebe, ale přesto se tato technika v průběhu času rozšířila přes Alpy do dalších regionů. Fasádu muzea zdobí díky tomu skleněná mozaika tvořená třemi miliony skleněných kousků.

Okouzlení

Muzeum skla a bižuterie v Jablonci nad Nisou bylo založeno před více než 110 lety a jeho zřizovatelem je české ministerstvo kultury. Hlavní budova v secesním stylu se nachází v historickém a kulturním centru města. V „Čarovné zahradě“ se můžete ponořit do světa českého skla ze sedmi století. A jak již napovídá název výstavy, návštěvníky vtáhnou do čarovných tenat vystavené skleněné předměty. Výstavu umocňují lyrické ukázky z děl básníků. V oblasti bižuterie jsou vystaveny šperky ze skla i z dalších materiálů. Dále jsou vysvětleny dějiny výroby šperků a bižuterie. Sklářský průmysl měl pro tento region velký význam již od 17. století, o století později se v této průmyslové lokalitě etablovala také bižuterie.

Sklo na zámku

Ve slovenské obci Lednické Rovne stojí Slovenské sklárske múzeum. V roce 1892 byla ve stejnojmenné obci založena sklárna, která se později zasloužila i o vznik muzea. Mu-

zeum se nachází v prostorách renesančního zámku rodiny bývalého majitele továrny. Centrem výstavy jsou dějiny slovenské výroby skla, kde mohou návštěvníci obdivovat různé historické předměty, včetně archeologických nálezů ze 17. století. Moderní sklářská výroba je prezentována výrobky jednotlivých slovenských skláren. Region okolo obce Lednické Rovne je proslulý dlouholetou sklářskou tradicí, nedaleko leží i sklárna Vetropack Nemšová.



Tradice a moderní styl

Sklářské muzeum ve Lvově je první a jediné sklářské muzeum na Ukrajině. Založil je v roce 1992 ukrajinský umělec Andrij Bokotej u příležitosti mezinárodního symposia ručního foukání skla ve Lvově. Cílem bylo vystavit předměty, které vznikly během symposia. Tomuto tématu je tak věnována největší část muzea, čítající více než 300 vystavovaných předmětů. Další dvě oblasti ukazují historické a moderní pojetí skla. Historická část je věnována lahvím, amforám, kruhům, mozaikám z Kyjeva, Terebovlji, města na západní Ukrajině, a Haliče a sklu ze 16. a 17. století z kolekce, kterou poskytl známý ukrajinský restaurátor Petro Linynsky.

Výstavy, jejichž ústředním tématem je moderní sklo, se často mění. Jednu věc však mají společnou – posuzují tento fascinující materiál vždy z nových perspektiv a poskytují podněty k zamyšlení.

**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 44 392 41 43
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