

VETRO TIME

РИНОК
Місцеві броварні

АКТУАЛЬНО
Молочні продукти
в склотарі

КЛІЄНТСЬКИЙ СЕРВІС
Високий рівень підготовки і підвищення
кваліфікації кадрів

04 ЯСКРАВЕ ВИДОВИЩЕ	Різдво
06 АКТУАЛЬНО	Полегшена скляна пляшка для молока
08 ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ	Підтримка молодих талантів, підготовка фахівців
09 РИНОК	Пристрасть до пивоваріння
18 НОВІ ДИЗАЙНЕРСЬКІ ПРОЕКТИ	Скляне різноманіття
24 КЛІЄНТИ	Вишукані вина в стильних пляшках
26 «КУЛЬТУРНІ УЛАМКИ»	Виставки та сміливі барні декорації

Вихідні дані видання

Редагування і текст:
Corporate Communication
Vetropack Holding AG

Оформлення: Arnold & Braun
Grafik Design

Друк: ТОВ "Альфа Груп-Україна"

Папір: Sappi Europe
(Фінляндія/Австрія) - "Prima"

Прямий зв'язок з журналом Vetrotime: нові QR-коди



Ви пропустили один з випусків журналу Vetrotime? За допомогою наступного QR-коду Ви зможете брати попередні випуски журналу:



До фото на обкладинці. Свіжозварене пиво - це справжня насолода! Можна обговорювати улюблене пиво, але не різноманіття ячмінного пива. Комбінації аромату можуть бути креативні, авантурні, а часом найсміливіші. Вже після першого ковтка хочеться відразу ж зробити наступний. І це не дивно, тому що у скляних пляшках пиво зберігає свій первинний смак. До того ж, очі милують гравіювання, трафаретні набивання або етикетки, а форми пляшок ідеально підходять для ваших рук.



Шановні читачі,

Коли я гортаю новий журнал Ветротайм, який щойно вийшов з друку, мою увагу, перш за все, привертають три захоплюючі теми. Ви ж знаєте, що вибіркоче сприйняття індивідуальне. Навіть, якщо ми всі бачимо одне і те ж саме, то кожен з нас бачить і помічає щось своє.

Спочатку моя увага у цьому випуску була зосереджена на темі Пиво. Не лише тому, що вже титульна сторінка опосередковано налаштовує на спеціалізовану виставку-ярмарок Brau Beviale, котра пройде в Нюрнберзі з 13 по 15 листопада, але й також через пристрасть, з якою всі пивовари об'єднують якість, інновацію та радість. Це як визнання: "Те, що ми робимо, ми робимо від щирого серця!"

"Внутрішній вогонь" співробітників компанії Ветропак також палає пристрастю до якості. І ми не тільки говоримо про це, але і доводимо. Ми прагнемо досягнути лідерства у сфері якості й тому ми повинні відчувати та усвідомити вимогу "Лідерство у сфері якості" та зробити її своєю позицією у всьому, що ми робимо та думаємо. Тому ми підтримуємо молоді кадри та наших співробітників з метою досягнення глобальної якості у всій Групі Ветропак. З цієї причини ми, насамперед, призначили корпоративного керівника з питань кадрової політики, навчання та підвищення кваліфікації. В особі Нуно Кунья ми змогли отримати визнаного експерта у сфері управління кадрами. Завдяки його досвіду ми продовжуватимемо й надалі спільно розвиватися як команда. Можливо, Вас здивує те, що я Вам це розповідаю. Відповідь проста – чим краще ми стаємо, тим більше ми можемо зробити для Вас. "Лідерство у сфері якості" та постійне, протягом усього життя, навчання та підвищення кваліфікації – це гарантія клієнтського сервісу – від виробництва до бухгалтерії, від збуту до технологій, від зустрічі клієнтів до їх підтримки.

До речі, чи помітили Ви, як на різдвяних ялинках висять святкові копії наших пляшок і банок? Мені про це було невідомо. А коли я переглянув сторінку 4-5 з рубрикою "Яскраве видовище", я дуже сміявся. У майбутньому, коли я бачитиму ялинку, розглядатиму її уважніше. І я сподіваюся, що точно так само робитимете і Ви.

На цій ноті я хотів би скористатися можливістю та побажати Вам щасливого Нового року та вдалого початку 2019 року!

З найкращими побажаннями,



Йоханн Райтер,
CEO





ЯСКРАВЕ ВИДОВИЩЕ

Зі скла можна зробити майже все: і не тільки скляні кульки, які прикрашають різдвяну ялинку. Вигляд ялинкових прикрас говорить про те, що багато речей, що «ростуть» на різдвяних ялинках, нагадують про Ветропак: пляшки для пива та шампанського, банки для консервів, у яких зберігаються овочі та фрукти або відомий молочник, який святкує своє відродження. Чесно кажучи, ми ще ніколи не виготовляли Вольфганга Амадея Моцарта, але округла пляшка популярного лікеру "Моцарт" належить нам.







ІСТОРІЯ УСПІХУ

Полегшена скляна пляшка для молока

Скло переживає своє велике відродження. Дослідження показують, що все більше австрійських громадян віддають перевагу продукції в склі. Найбільше австрійське підприємство з переробки та збуту молочної продукції "Berglandmilch eGen" відповідає споживчому попиту, а Ветропак Австрія виготовляє необхідну для цього скляну тару.

"Ми розуміємо, що споживачі все більше шукають заміну картону і пластиковій упаковці, поступово переходячи до вибору іншої альтернативи і ця альтернатива – скло. Справжня тенденція підтверджує наше припущення", так директор компанії "Berglandmilch" Йозеф Браунсхофер, пояснює відновлення випуску молока і йогурту в скляних пляшках.

З весни 2018 року підприємство, "під дахом" якого знаходяться і такі торгові марки, як "Schärdinger", "Stainzer", "Tirol Milch" і "Lattella", пропонує молоко в 1-літрових скляних пляшках і йогурт в 450-грамових скляних баночках. "Ми прагнемо надати споживачам можливість самостійно вирішити якій упаковці вони віддають перевагу", говорить пан Браунсхофер.

Співробітництво з Ветропак Австрія

Ветропак Австрія виробляє скляну тару в верхньо-австрійській філії в Кремсмонстері. "В ході аналізу ринку ми шукали ідеальну форму пляшки, яка підходила б нам і нашій продукції, допомагала б відрізнити нас на ринку від інших виробників і яка, наскільки це можливо, змогла б нагадати раніше відомі форми пляшок, відомі з минулого, – ключовою фразою є "спогади з дитинства". Спільно з компанією Ветропак ми розробили новий дизайн скляної пляшки". Разом з якістю, місцерозташування компанії також має величезне значення.

"У будь-якому випадку ми прагнемо, щоб пляшки виготовлялися в Австрії. І не тільки з причини швидкого транспортування, але і тому, що відсоток збору скловідходів в Австрії становить майже 90%. І, нарешті, для нас, як для національного виробника важливо, щоб все, з чого складається наша продукція, було з Австрії".

При виробництві скляної тари необхідно узгодити індивідуальні побажання клієнтів до технічних вимог. І багаторічний досвід експертів по склу виявився особливо цінним: "В ході перших обговорень потрібно було сконцентруватися на дизайні нових пляшок. І тут, звичайно, величезну підтримку нам надала компанія Ветропак", говорить пан Браунсхофер.

Перший тестовий запуск

У квітні 2018 року відбувся дебют скляних пляшок під торговою маркою Schärdinger "Berghof" ("Будиночок в горах") на полицях супермаркетів. І відразу ж був попит. Через деякий час з'явилися перші задуми щодо подальшого удосконалення: "Через чотири місяці, спільно з компанією Ветропак ми змогли зменшити вагу пляшки для молока до 420 грам", радісно повідомляє пан Браунсхофер. Чим менше вага, тим менше енерговитрати на виробництво пляшок та, тим самим, скорочуються викиди вуглекислого газу. Оптимізація ваги склотари також позитивно позначається і на логістиці. "Наша заповітна мета зробити пляшку вагою 405 грам, але може нам вдасться досягти і ваги менше 400 грам".

Подальше вдосконалення

Для оптимізації скляних ємностей група компаній Ветропак застосує так званий "метод кінцевих елементів", що дозволяє знайти оптимальну середину між естетикою і ефективністю. За допомогою цього методу дизайнери скла розраховують, які частини відповідної пляшки або банки несуть на собі найбільше навантаження, а де вона не така велика. При цьому скляна ємність піддається аналізу не цілком, а "розкладається" на окремі частини. Характеристики окремих структурних компонентів описати легше, ніж цілком всього корпусу. Таким чином, за допомогою цього методу Ветропак може визначити місця скляної ємності, які несуть найбільше навантаження, а також зміцнити їх або змінити. У тих місцях, де навантаження невелике, можна зменшити витрату скломаси. На основі "методу кінцевих елементів" Ветропак може вносити в пляшки майже непомітні для ока зміни і тим самим робити свій процес виробництва більш ефективним і ресурсозберігачим.

Вже розпочалися перші тестові "розфасовки" 405-грамових скляних пляшок під молоко. Форми для виробництва таких пляшок були спеціально адаптовані. Удосконалена молочна пляшка заповнюється "по самі вінця". Фахівці також працюють і над більш оптимізованим за вагою варіантом скляної баночки для йогурта.

Одноразові проти багаторазових

При створенні своєї нової упаковки компанія Berglandmilch орієнтується на скляні пляшки одноразового використання. Ось що говорить пан Браунсхофер з цього приводу: "Ми критично розглядаємо думку, що пляшки багаторазового використання є єдиним рішенням всіх екологічних питань. З цього питання вже кілька років ведуться дослідження. З тих пір багато чого змінилося. Як транспортування, так і очищення скляних пляшок в наші дні вже здійснюється зовсім іншими методами". Компанія Berglandmilch планує відновити дослідження, щоб отримати чіткі та змістовні дані з питання "одноразові проти багаторазових".

Для компанії Berglandmilch величезне значення має вміст, коли мова йде про вибір пляшки багаторазового або одноразового використання: "Очищення пляшок з-під води або пива вимагає менших витрат. Молочні ж продукти, інші по своїй консистенції. Залишки жиру і сухої речовини, які утворюються при випаровуванні, є лише двома критеріями, які в обов'язковому порядку повинні враховуватися при очищенні пляшок багаторазового використання з-під молока".

Компанія Ветропак Австрія також візьме участь в дослідженні і надасть компанії Berglandmilch об'єктивні дані і актуальну статистику.

Виробник склотари вже давно це робив і до того, чим надає відповідну підтримку компанії Berglandmilch eGen в її зв'язках з громадськістю. "Як і з самого початку нашої співпраці, в цій сфері ми теж покладемося на компанію Ветропак і на те, що фахівці знайдуть найбільш ефективне рішення".



Скло - це європейський тренд

Тенденція в напрямку скла – не чисто австрійський феномен. Загальноєвропейське дослідження Європейської асоціації виробників склотари (FEVE) показує, що пакувальний матеріал, в першу чергу, оцінюють молоді європейці: троє з чотирьох опитаних надають перевагу склу. Це дослідження відразу надає і обґрунтування такого результату: для опитаних осіб скло є найбезпечнішим і найбільш екологічно чистим пакувальним матеріалом. Адже, між склом і його вмістом не існує жодної взаємодії. Скло, як сейф, оберігає розфасовану в нього продукцію.



КЛІЄНТСЬКИЙ СЕРВІС

Підтримка молодих спеціалістів та підготовка висококваліфікованих кадрів

Співробітники з гарною фаховою підготовкою та мотивацією, а також сучасне виробництво – це важливі наріжні камені задоволеності клієнтів. З цієї причини майже рік тому в Пьохларні (Австрія) було відкрито корпоративний навчальний центр, а у вересні на посаду корпоративного керівника з кадрових питань, професійної підготовки та розвитку персоналу призначено Нуно Кунья.

Промислове виробництво скла потребує широких технічних знань, котрі, як правило, можна отримати тільки завдяки багатому практичному досвіду. І вимоги до спеціалістів постійно зростають, так само змінюються і технології. Важливо тримати руку на пульсі, знати й освоювати сучасний технічний рівень. Щоб належати до числа кращих, необхідно також мати можливість розраховувати на високопрофесійних співробітників у всіх напрямках діяльності. Тому підготовку та підвищення кваліфікації кадрів компанія Ветропак розглядає як ключові елементи обслуговування клієнтів та поставила перед собою мету зіграти новаторську роль з точки зору якості під девізом "Лідерство у сфері якості".

Якість повинна відображатися у всіх сферах діяльності компанії Ветропак – від виробництва і до бухгалтерського обліку, від збуту до технологій, від клієнтського сервісу до приймання.

«Технолог виробництва склотари» майже одночасно із запуском навчального центру. У вересні цього року в Пьохларні почали

викладати перші 9 технологів виробництва склотари (дивись Інфо-текст у рамочці). Обидва приклади показують, що компанія Ветропак постійно підтримує молодих спеціалістів і готує висококваліфіковані кадри.

Цієї осені Нуно Кунья обійняв посаду корпоративного керівника з кадрових питань, професійної підготовки та розвитку персоналу. "Моя мета полягає у досягненні загальнокорпоративного, високого рівня в галузі підготовки та підвищення кваліфікації спеціалістів", говорить Кунья. Від цього виграємо ми всі: співробітники, клієнти та компанія. Всі ми

повинні постійно розвиватися далі, щоб успішно справлятися з постійно змінюваними завданнями.

«Той, хто припиняє розвиватися, перестає бути хорошим».

Ця цитата австрійської письменниці Марі фон Ебнер-Ешенбах чудово характеризує корпоративну філософію групи компаній Ветропак.

Щоб іти в ногу із сучасним виробництвом, вже майже рік у корпоративному навчальному центрі в Пьохларні проводяться курси для співробітників виробництва. Компанія Ветропак розпочала навчання за професією

Сучасна викладацька професія у перспективі

Викладач, що навчає технологів виробництва склотари, стикається з усіма технологічними галузями виробництва скла - починаючи від машинобудування та автоматизованих систем управління через склад скла та скломаси й закінчуючи готовими скляними ємностями. Через три з половиною роки навчання технологи виробництва склотари контролюватимуть, керуватимуть та покращуватимуть виробничі процеси.



МІСЦЕВІ БРОВАРНІ

Пристрасть до пивоваріння

Місцеве броварництво стрімко розвивається, адже воно дає свіжий поштовх ринку. Як броварні, що вже давно зарекомендували себе, так і молоді підприємці, розробляють нові продукти з неабияким завзяттям та творчим підходом. Зрештою, шанувальники пива віддають перевагу новинкам і прагнуть спробувати місцеві фірмові продукти. "Ветротайм" завжди тримає руку на пульсі подій тому відвідав сім місцевих броварень, що відрізняються досить свіжими ідеями. Вони розташовані у Швейцарії, Австрії, Чехії, Хорватії, Італії, Словаччині та Україні.



Якість, новизна та розвага

Засновники швейцарського пива "Simmental" Бьорн Тома, Трістан Матіс та Давид Цьорьєн вперше скуштували крафтове пиво у Флориді. На підприємстві Simmentaler Braumanufaktur працює всього сім чоловік. Стандартний асортимент включає два види лагерного пива та два види елю. Залежно від сезону виготовляються інші різні види пива. За останній рік невелика броварня виготовила приблизно 100 000 літрів пива. "Є багато хороших сортів пива", - говорить Тома. "Звичайно, ставлення до пива носить виключно індивідуальний характер.

Тим не менш, є кілька основних факторів, які необхідно враховувати, коли мова йде про якість. Пиво не повинно мати жодного присмаку чи запаху, що може з'явитися у процесі виготовлення пива або його зберігання. Зокрема, дуже корисно, якщо ви зможете визначати специфічні особливості пива, коли його п'єте." Джерельна вода, що надходить з двох регіональних джерел, надає всім сортам пива "Simmental" характерного смаку. Для Бьорна Тома вибір улюбленого сорту пива залежить, переважно, від погоди та настрою. Він говорить, що віддає перевагу менш терпкому лагерному пиву, але взимку йому хочеться міцнішого світлого елю.



За словами Тома, броварня обрала групу Ветропак у якості постачальника завдяки зусиллям Вратислава Превора (Vratislav Prevor), керівника з продажу продукції для вина та міцних алкогольних напоїв компанії Ветропак Швейцарія. Перший контакт було встановлено три роки тому на виставці BrauBeviale для підприємств, що виготовляють напої. "За столом, поруч з нами, перебували представники однієї з найбільших у світі пивоварних компаній, для яких угода включала кілька мільйонів пляшок. Ми ж, з іншого боку, вели переговори про постачання одного піддону пляшок! Група Ветропак виділила час і для нас. Я вважаю, що таке ставлення відіграє важливу роль для довготривалої стратегії компанії." Броварня Simmental розливає своє пиво виключно у скляні пляшки. За словами Тома, незважаючи на те, що кожен тип упаковки має різні переваги й недоліки, у Швейцарії великим попитом користується пиво у скляних пляшках.



Давид Цьорьєн (технічний директор), Бьорн Тома (фінанси та продажі) та Трістан Матіс (керівник відділу закупівель, виробництва та маркетингу)

“Ми прагнемо принести в Україну багату пивну культуру”

В чому полягає особливість хорошого пива?

Мікулін Василь: Хороше пиво виготовляється з якісних компонентів пивоваром, що знає та любить свою справу. Це - вітчизняний продукт з дуже хорошими смаковими якостями. Смаки та переваги можуть бути різноманітними, але якість є найважливішою характеристикою.

Як Ви прийшли до ідеї відкриття броварні?

Як це відбувається майже завжди: люди, які дійсно люблять пиво, не можуть знайти напої, котрі були б їм до смаку. Тому вони починають займатися пивоварінням самі. Ми хочемо принести в Україну багату пивну культуру. Ми самі хочемо дослідити величезний світ пива разом зі своїми друзями та любителями пива.

Скільки сортів і скільки гектолітрів пива ви варите?

У нас є базовий асортимент з 10-14 сортів пива (залежно від сезону) і понад 100 одноразових експериментальних варінь, які відображують наше бажання випробувати нові варіанти. Обсяг змінюватиметься залежно від сорту пива.

Якби Ви могли описати ваше пиво трьома словами, що б Ви сказали?

Якість, експериментування та розвага.

Яке пиво є Вашим улюбленим і чому?

Особисто мені подобаються сорти пива зі спонтанним змішаним бродінням. Вони такі багатогранні та складні. Але також приємно випити й будь-яке добре зварене пиво.

Що Вам подобається в пиві загалом?

Його універсальність! Пиво - це напій для будь-якої події, сезону та настрою. Воно може бути кислим, солодким та гірким, як і саме життя, але, тим не менш, завжди приносить задоволення.

Що Вам найбільше подобається у Вашій роботі?

Величезне задоволення зустрічатися з однодумцями, творчими та цікавими людьми, а також ділитися з ними своїми ідеями та захопленнями.

Чому Ви вибрали компанію Ветропак в якості свого постачальника?

Ми вибираємо своїх партнерів за тими ж критеріями, за якими й варимо пиво: найголовнішим критерієм є якість.

Чому Ви віддаєте перевагу скляним пляшкам?

Кожен тип упаковки має свої переваги та недоліки. Пиво, най-

частіше, знаходиться у скляних пляшках, і, що стосується любителів пива, то скляні пляшки є частиною вражень та відчуттів. Крім цього, для нашої першої пакувальної лінії найкраще підходять саме скляні пляшки.

Що Ви думаєте про пляшки з ПЕТ і банки для пива?

Ще раз, кожен тип упаковки має свої власні практичні особливості. Банки мають малу вагу і захищають пиво від світла, скляна тара є більш звичною, але й ПЕТ придатний для зберігання бочкового пива протягом обмеженого часу.



Мікулін Василь, засновник броварні "VARVAR".



Гармонійне, гірке та з тривалим терміном зберігання

Словацька броварня IKKONA виготовляє своє пиво не тільки у власній невеликій броварні у місті Рожнява у Східній Словаччині, а й у інших броварнях, що спеціалізуються на сортах крафт-пива, за умови, що у них є виробничі потужності та відповідна технологія пивоваріння для необхідного типу пива. Щороку броварня IKKONA виробляє 1 500 гектолітрів пива, на даний момент у чотирьох броварнях різних розмірів. "Ми виготовляємо більшу частину нашого пива у Словаччині, але деякі спеціальні сорти пива також виробляються у Чеській Республіці та Бельгії, – говорить засновник броварні Ладіслав Ковач (Ladislav Kovács). – Протягом року ми варимо приблизно 15 різних сортів пива."

"Конкуренція серед невеликих броварень – величезна. Ми робимо акцент на високоякісні сорти пива за прийнятними цінами. Ми надаємо також великого значення різноманітності сортів пива низового бродіння типу лагерного пива. Розлив пива у легкі одноразові скляні пляшки з візуально привабливими етикетками є ще одним пріоритетом для компанії," – говорить Ковач. Його улюбленим пивом є міцне бельгійське пиво HEAVEN'S DOOR ("Ворота раю"). Окрім шести видів спеціального солоду та чотирьох видів хмелю воно містить ялівець і шавлію. "Це пиво завжди справляє на знавців сильне враження та викликає сильні смакові відчуття."

Ладіслав Ковач варить пиво пристрасно та захоплено. Особливо він любить елемент, що присутній у виготовленні абсолютно

нового пива. Він заявляє, що ніколи неможливо насититися добре охолодженим та збалансованим пивом.

Ковач працював з компанією Ветропак Немшова ще до того, як у 2014 році була створена броварня IKKONA. "Для нас важливо, щоб у Словаччині виготовлялися 0,3 літрові пляшечки, що користуються широкою популярністю. До того ж, якість відповідає ціні, а зв'язок з компанією Ветропак також знаходиться на дуже високому рівні." Він говорить, що у минулому скло було найкращим видом упаковки, в даний час воно продовжує залишатися найкращим матеріалом й залишиться таким і в майбутньому. Тим паче, що в усьому світі всі кращі ресторани пропонують гостям вино, пиво та мінеральну воду виключно у скляних пляшках. "У той же час, скляна тара є ідеальним непроникним бар'єром між напоєм та навколишнім повітрям, що забезпечує збереження його якості."



Власник Ладіслав Ковач у своїй броварні.





“Пиво смачніше, якщо подається у склі”

Скільки сортів пива і скільки гектолітрів ви варите?

Ми варимо близько 50 сортів пива. Значна кількість цих сортів надходять у продаж протягом усього року, але у деяких випадках ми завжди додатково додаємо до них спеціальні сорти. У цьому році ми зваримо близько 5000 гектолітрів пива.

Як Ваші сорти пива відрізняються від інших?

Наше пиво - відмінне!

Якби ви могли описати ваше пиво трьома словами, що б Ви сказали?

Мені потрібне тільки одне слово: "Смакота".

Ваше улюблене пиво і чому?

Світле пиво "екстра" "11 Mazák". Коли ви п'єте це пиво, ви відчуваєте, як приємний гіркуватий присмак розповсюджується по вашому язичку, і все, "дороги назад" немає.

Що Вам подобається в пиві загалом?

Ймовірно, алкоголь. Інакше я працював би у компанії з виробництва безалкогольних напоїв.

Що Вам найбільше подобається у Вашій роботі?

Пиво.

Ваші останні досягнення?

Цього року нашому пиву було присуджено кілька нагород, як у Чеській Республіці, так і за кордоном. Але я вважаю, що нашим найбільшим досягненням цього року є наше пиво "Сонячний день", що має легкий та свіжий смак плодів цитрусових рослин.

Чому ви вибрали компанію Ветропак своїм постачальником?

Ми надаємо перевагу співпраці з місцевими постачальниками. А Київ знаходиться дуже близько.

Чому ви віддасте перевагу скляним пляшкам?

Пиво смачніше, якщо подається у склі, чи то в пляшках, чи на розлив. Все більше наших клієнтів віддає перевагу скляним пляшкам. Саме тому ми продаємо наше пиво у скляних пляшках.

Що Ви думаєте про пляшки з ПЕТ і банки для пива?

На жаль, і пляшки з ПЕТ, і банки все ще користуються попитом, оскільки не всі наші клієнти хочуть скляні пляшки. На щастя, ці тенденції носять низхідний характер, а тенденція до споживання крафт-пива в скляному посуді зростає.



Пивовари Мирослав Добеш (Miroslav Dobeš) та Мартін Вакулік (Martin Vasulík), власник Їржі Михалович та адміністративно-господарський працівник Якуб Кондей (Jakub Kondei)

Одкровення, якість та чесність

За словами головного пивовара Томаса Лугмайра (Thomas Lugmayr), смакові та ароматичні характеристики пива, що виготовляється австрійською броварнею Schloss Eggenberg, мають регіональні особливості, що також популярні і в інших країнах. Виробляючи щорічно 130 000 гектолітрів пива та маючи в асортименті близько 20 різних сортів, ця броварня є однією з броварень середніх розмірів в Австрії. У своїй професії Лугмайр любить те, що вона дає йому можливість виготовляти таку чудову продукцію. "Для мене виробничий процес все ще зберігає елемент містицизму", - додає він. Цей містицизм також відображається у різноманітті асортименту - можна застосовувати все, що є смачним. Він заявляє, що погане пиво залишилось у минулому. В даний час улюбленим пивом Лугмайра є Sommerfrisch, прохолоджуюче пиво зі смаковими відтінками хмелю та цитрусових і низьким вмістом спирту.



Створення нових сортів пива з відмінними характеристиками смаку та аромату - ось, що любить робити Лугмайр. Саме це є причиною його пристрасного захоплення своєю професією та пивом, як напоєм. "Пиво було і залишається чистим натуральним та оригінальним напоєм протягом тисячоліть. Крім цього, якщо вживати його у помірних кількостях, воно корисне і для здоров'я", - з посмішкою додає він.

Ми дуже успішно співпрацюємо з компанією Ветропак Австрія. Так само, як і група Ветропак, броварня прагне до високого



рівня якості. "І ми хочемо мати надійні особисті взаємини з нашими постачальниками." Як і пиво, скляна упаковка широко використовується протягом тривалого часу. "Скло не має собі рівних за своєю придатністю для харчових продуктів і напоїв". Хоча використання пляшок з ПЕТ і банок для пива має сенс для деяких регіонів і в деяких ситуаціях, багаторазові пляшки, якщо говорити в цілому, за багатьма показниками не мають собі рівних.



Головний пивовар Томас Лугмайр перед своєю броварнею Schloss Eggenberg

"Пиво ніколи не перестане дивувати мене"

В чому загалом полягає особливість хорошого пива?

Андрей Чапка (Andrej Čapka): Як і в більшості професій, хорошою основою для цього є здатність не боятися складних завдань. Тим не менш, вам, врешті-решт, необхідний якісний технологічний процес і хороші компоненти, щоб все знаходилося в гармонії.

Як Вам спала на думку ідея про відкриття броварні?

Я був одним з перших у даному регіоні, хто протягом десяти років варив пиво в домашніх умовах, що розвинуло мій підприємницький потенціал. Результатом цього стала перша в Хорватії крафт-броварня Zmajska (Драконова броварня).

Наскільки велика Ваша броварня?

Наш поточний щорічний рівень виробництва становить приблизно 10 000 гектолітрів. Насправді він залежить від різнома-



ніття асортименту та упаковки, а завдяки всім нашим підготовчим роботам (будівля броварні, пакувальне приміщення, нове приміщення), його легко можна збільшити ще на 30 відсотків.

У чому відмінність вашого пива від інших сортів пива?

Наші сорти пива чітко визначені та повністю узгоджені з ні з чим незрівнянною сигнатурою головного технолога з процесу пивоваріння.

Якби Ви могли описати ваше пиво трьома словами, що б Ви сказали?

Чітка визначеність, збалансованість та узгодженість.

Ваше улюблене пиво і чому?

Особисто у мене немає улюбленого пива, але я віддаю належне та дійсно захоплююся пивом таких броварень як Sierra Nevada, BREWDOG та Russian River Brewing Company.

Що Вам подобається в пиві загалом?

Той факт, що воно ніколи не припиняє дивувати мене.

Що Вам найбільше подобається у вашій роботі?

Можливість перетворити хобі в успішне ділове підприємство, на якому зараз працює більше десяти чоловік.

Ваші останні досягнення?

Нам нещодавно вручили нагороду "RateBeer Award", як кращій крафт-броварні в Хорватії та за краще пиво у Хорватії за наше витримане в бочках пиво "Russian Imperial Stout", що було моїм улюбленим пивом ще з тих днів, коли я варив пиво вдома, і стало однією з причин, з якої я відкрив броварню.

Чому ви вибрали компанію Ветропак своїм постачальником?

Тому, що вона є надійним партнером, який хотів співпрацювати зі мною, як з підприємцем нового покоління. Головним чином, мене вразило у компанії Ветропак її пристрасне ставлення до своєї продукції, що знаходить відображення у діяльності кожного окремого підрозділу компанії.

Чому ви віддаєте перевагу скляним пляшкам?

Оскільки вони відмінно зберігають якість пива протягом тривалого періоду часу, а також завдають набагато менше шкоди, ніж інші види упаковки й на 100% можуть бути спрямовані на вторинну переробку.

Що Ви думаєте про пляшки з ПЕТ і банки для пива?

Характеристики пляшок з ПЕТ гірше за такими параметрами як збереження якості пива, захист навколишнього середовища та поведінка споживачів. Банки для пива гірше скляних пляшок з точки зору захисту навколишнього середовища й поведінки споживачів.



Група працівників поруч з хорватською броварнею "Zmaj'ska".

Чисте, справжнє крафтове пиво

Маттео Мінеллі та його дружина заснували броварню "Flea", керуючись любов'ю до свого містечка Гуальдо-Тадіно, Італія, та з відчуття близькості з ним. Місто відоме багатьма джерелами води відмінної якості, розташованими в його околицях. Середньовічна фортеця "Rocca Flea", що здіймається над містечком, надихнула їх на створення пива "Birra Flea". Найменування окремих сортів пиватакож походять від середньовічних персонажів, героїв та міфів, що вплітаються в історію містечка.

У броварні "Flea" наразі повним ходом йдуть роботи з розширення, що торкнулися розширення як самого виробництва, так і складських та офісних приміщень. В майбутньому центральне місце також буде відведене лабораторії з контролю якості. "Ми прагнемо збільшити обсяги виробництва, встановити ультрасучасне обладнання, зосередитися на ще більш екологічному пивоварінні та залучити більше працівників", - каже Маттео Мінеллі. Місцеві шанувальники пива також отримають шанс відкрити для себе та скуштувати пиво. Стандартний асортимент броварні включає десять сортів, у тому числі світле пиво, пшеничне пиво, міцне пиво та сорт, що не містить глютену. У Різдвяний період вони варять також сорт із нотками кориці та кардамону. Броварня "Flea" виробляє близько 12 000 гектолітрів пива щороку.

"Наше пиво вирізняється завдяки відмінній якості його складників, - зазначає Мінеллі. - А саме - найчистішої джерельної води та ячмінного солоду з сімейного підприємства, розташованого в регіоні Умбрія. "Якість та професіоналізм також були вирішальними факторами у виборі компанії Ветропак у якості постачальника. "Скляні пляшки забезпечують досконалий захист для нашого смачного пива та збереження оригінального смаку. Для нашого пива також надзвичайно важливо, щоб процес бродіння міг продовжуватися у пляшці".



Італійська броварня "Flea" розташована в регіоні Умбрія, що оточений багатьма джерелами з водою відмінною якості.



ПИВО ДЛЯ СВЯТКОВОЇ НАГОДИ

Ласкаво просимо до Пюїду

Розташована на заході Швейцарії броварня "Docteur Gab's" цього літа переїхала до нового приміщення. Спеціально для цієї події було винайдено нове пиво "Pou Pou Puidoux" (Хай живе Пюїду!), котре було розлите у скляні пляшки кольору "кюве" від Ветропак Швейцарія.

Через 17 років після заснування швейцарської броварні "Docteur Gab's" настав час для змін. Цеха "La Claire-aux-Moines" в Савін'ї були зачинені та встановлені нові у Пюїду. Броварня "Docteur Gab's" користується великим попитом, тому колишнє місцезнаходження стало замалим. "Завдяки новому промислому обладнанню, тепер ми маємо більше можливостей для розширення асортименту та вдосконалення нової продукції", – говорить Рето Енгер, відповідальний за виробництво та зв'язки.

Спеціально до урочистого відкриття нового промислового приміщення 30 червня 2018 року броварі створили пиво, яке можна було скуштувати саме в цей день та було розлите в скляні пляшки, виготовлені швейцарським заводом Ветропак. Проте поціновувачі пива "Docteur Gab's" в будь-який час можуть придбати широкий асортимент пива в скляних 0,33-літрових пляшках від Ветропак Швейцарія.



АРОМАТНО-ПРЯНИЙ

Насичений аромат в надійній упаковці

Ветропак Австрія на своєму заводі в Пьохларні виготовляє 0,25-літрові пляшки з безбарвного скла для соєвого соусу "Aiko".

Скляна пляшка для соєвого соусу "Salsa de Soja" оптимізована за вагою, має скошені плічки, невеликий діаметр та зручно тримати в руках. Невелику пляшечку з вузьким горлечком для торгової марки "Aiko" Ветропак Австрія виготовляє пресовидувним методом. Фасується соєвий соус також в Австрії компанією "Mautner Markhof Feinkost GmbH".

Відома компанія, що випускає делікатеси, виробляє також класичну продукцію, таку як гірчиця з естрагоном або національний хрін, а також різні особливі види оцту. Вже 170 років ця продукція користується попитом в колі австрійських гурманів.



Ви шукаєте скляну тару для продуктів або напоїв? У нашому онлайн-каталозі Ви знайдете понад 900 виробів. Просто використайте цей QR-код!

СВЯТКОВЕ

Вишукане ігристе вино

Ветропак Італія виготовляє скляні пляшки кольору "кюве" для компанії Tenimenti Civa's, яке виробляє ігристе вино "Ribolla Gialla Extra Brut". Пляшки ємністю 0,75 літра з округлими плічками та довгим горлом легко додадуть нотку вишуканості будь-якій події своїм сяючим виглядом. Над білою паперовою етикеткою вигравірувані літери T і C, які означають Tenimenti Civa – назва виробника цього благородного вина.

Ріболла Джалла – це старий сорт винограду, що вирощується в більшості районів виноробного регіону Фріулі-Венеція-Джулія. У "Bellazola di Pivoletto", на східних пагорбах Фріулі, Tenimenti Civa вирощують цей древній виноград для виробництва сухих та ігристих вин. Новий сорт вина має солом'яно-жовтий колір і делікатний запах лимона і шавлії з додатковим ароматом лісової суниці, створюючи приємне, свіже і пікантне відчуття. Це вино ідеально подавати при температурі 8°C в якості аперитиву або напою, що вживається разом з їжею. Ігристе вино "Ribolla Gialla Extra Brut" добре поєднується з ніжними рибними делікатесами, овочами-гриль або з брускеттами з легким шаром вершкового масла, прикрашеними тонко нарізаною райдужною фореллю.



ПОРТУГАЛЬСЬКЕ ПИВО

Хмільне та освіжаюче

Австрійський завод Ветропак в Кремсґюнстері виготовляє скляні пляшки в коричневому кольорі для португальського пива "Sagres". Їх дизайн відрізняється простими та лаконічними лініями.

Скляна 0,33-літрова пляшка для португальського пива "Sagres" отримала нове гравіювання в області плічок – фірмовий знак в формі гербу. Пляшки з довгим горлом та кронен-ковпачком виготовляють на австрійському заводі Ветропак в Кремсґюнстері. Скляна коричнева пляшка має прямий тонкий корпус та її зручно тримати в руках.

"Sagres" – це одна з двох головних марок пива в Португалії, котра входить в склад голландського концерну Heineken. Пиво названо на честь португальської місцевості Загрес, але вариться неподалік Лісабону. "Sagres Branca" – пиво типу "пільснер" та відрізняється від інших приємним гіркуватим смаком. Чи то в якості "рідкого" супроводу під час прогулянки морським узбережжям, а чи просто у себе вдома – золотий колір скрізь виглядає неперевершено.



ПРЯНИЙ

Маленькі ласощі

Лікер "Appenzeller Alpenbitter" виготовляється виключно із натуральної сировини, а його смак не можливо сплутати ні з чим іншим. Швейцарський завод Ветропак виготовляє скляні пляшки зеленого кольору для цього пряного алкогольного напою.

0.1-літрова скляна зелена пляшка містить в собі 42 види різних трав та прянощів, а міцність лікеру "Appenzeller Alpenbitter" складає 29 відсотків. Малогабаритні скляні пляшки Ветропак Швейцарія виготовляє в Сен-Пре. Довга, трішки "приталена" горловина пляшки плавно переходить у круглі плечики та надає скляній пляшці неповторного дизайну. Гравіювання з гористим ландшафтом міста Аппенцелль, надає "характеру", "стилю" та "індивідуальності". Пляшка має гвинтову кришку з контролем першого відкриття.

З 1902 року швейцарець Еміль Ебнетер почав експериментувати з лікарськими травами своєї батьківщини – і це стало початком історії успіху пряного лікеру. Зокрема, до складу міцного напою входять корінь тирличу, ялівець, аніс та листя м'яти перцевої. Сімейне підприємство ретельно зберігає цей рецепт, як скриньку зі скарбами.

КУЛЬТУРНА СПАДЩИНА

Міцний напій із ягід ялівцю

"Borovička" – невіддільна складова словацької культурної спадщини. Це спиртний напій на основі ягід ялівцю. Компанія OLD HEROLD вже більше 90 років залишається віddаною та вірною оригінальному рецепту, що дуже цінується гурманами. Словацький завод Ветропак у Немшова виготовляє для цього продукту пляшки з безбарвного скла.

Коротке горло безбарвної пляшки для ялівецьової горілки "Borovička" переходить у чіткі плечики, які плавно перетікають у прямий корпус. Ветропак Немшова виготовляє 1-літрові пляшки для спиртного напою компанії OLD HEROLD, який переганяється за традиційним рецептом.

Традиційний рецепт "Koniferum borovička", в народі названий також "Koniferka", зберігається в таємниці та складається з натуральних компонентів та "легким" вмістом алкоголю. Основою освіжаючого смаку є високоякісний дистилят, отриманий у результаті двоетапного процесу перегонки сусли із м'якоті ягід ялівцю, що перебродило.

"Koniferka" відноситься до найпопулярніших брендів "Borovička" у Словаччині. Щороку словаки пригощають своїх гостей майже 40 мільйонами маленьких стопок з цим напоєм. З цієї причини компанія OLD HEROLD розширила свій асортимент ялівецьової горілки "Koniferum borovička" і тепер випускає її в 1-літрових пляшках.





для жінок

Солодке ігристе вино

Український завод Ветропак в Гостомелі виготовляє нові скляні пляшки кольору "кюве" для солодкого ігристого вина "Українське". Ці пляшки справляють враження елегантності та витонченості, вигідно відрізняючись серед інших пляшок з ігристим вином на полицях магазинів.

Колекція ігристих вин "Українське" українського заводу шампанських вин "Столичний" почала випускатися з 1992 року. Цей напій був виготовлений спеціально для жінок. Складу пляшку кольору "кюве" для ігристого вина виготовляє український завод групи Ветропак в Гостомелі. Пляшка ємністю 0,75 літра має винятковий зовнішній вигляд, випромінюючи елегантність і витонченість. Ці якості підкреслюються вишуканою золотисто-блакитною етикеткою.

Асортимент ігристого вина "Українське" складається з напівсухого, напівсолодкого і солодкого білого ігристого вина, а також з солодкого рожевого ігристого вина. Завод "Столичний" рекламує своє творіння, використовуючи девіз "Спокуслива від природи". Відчуття традиції і сучасності відображені як в самому вині, так і в дизайні пляшки.

БАГАТА МІНЕРАЛАМИ

Сучасний дизайн для багатого змісту

Мінеральна вода "Fatra" розлита по скляних пляшках, виготовлених словацьким заводом групи Ветропак, надходить з високогірного району Словаччини. Походження води відображається в унікальному дизайні пляшки, що нагадує кристал.

Словацька мінеральна вода "Fatra" в новій скляній пляшці, виготовленій компанією Ветропак Немшова, зберігається як прекрасний кристал. Чеський дизайнер Ян Чапек розробив сучасний дизайн для 0,25-літрових пляшок з зеленого скла, за які він отримав премію "Grand Czech Design". Характерними елементами поверхні пляшки є контури незліченних кристалів і літери, які відтворюють назву мінеральної води в центральній частині пляшки у вигляді вигравірованого надпису.

Призначена для готелів, ресторанів і кафе, ця мінеральна вода походить з джерела, розташованого у високогірному районі Словаччини. Регіон Туріец розташований в північно-західній частині країни, в його оточення входять національні парки Мала Фатра і Велька Фатра. Вода, багата мінералами, названа на честь обох природних заповідників.





ЛАКОНІЧНО

Натуральний чайний напій

"Натуральний Калуко" – це чайний напій червоного кольору, виготовлений з фруктів, чорного та м'ятного чаю. Австрійський завод Ветропак у Пьохларні виробляє 0,25-літрові пляшки з безбарвного скла для цього веганського напою.

Простота та стриманість – ось як можна описати дизайн нової скляної пляшки з безбарвного скла, виготовлений заводом Ветропак Австрія для австрійського чайного напою "Калуко". Також ефекту чіткості та стриманості надає друкований трафаретний напис: лаконічна назва із прямими лініями. Ніщо не перешкоджає погляду на червоний напій для втамування спраги із пляшки з гвинтовою кришкою.

Декілька років тому, двоє молодих мешканців Форарльбергу почали виготовляти холодний чайний напій, який дуже швидко став лідером продажу в їх п'яти власних віденських ресторанах. Тому це було очевидним, що напій мав продаватися з "більшим розмахом". Старт-ап був підтриманий сімейним підприємством "Rauch Fruchtsäfte", котре також знаходиться в Форарльберзі.

Суміш фруктового, чорного та м'ятного чаю з додаванням екстрактів фруктових соків, імбиру та м'яти надають холодному чайному напою натурального смаку. "Калуко" не містить жодних інших добавок, а придбати його можна в окремих точках роздрібної торгівлі та у численних гастрономічних закладах.

СВІЖИЙ ТА АРОМАТНИЙ

Величезна насолода в невеличкій пляшечці

Хорватський завод Ветропак у місті Хум-на-Сутлі виготовляє 0,25-літрові пляшечки з безбарвного скла для нового напою "Індійський чорний чай" компанії San Benedetto. Напій продається зі смаком лимона або персика.

З 1975 року компанія Ветропак Стража виготовляє скляні пляшки для італійської компанії San Benedetto, що виробляє напої. Пляшечка з безбарвного скла об'ємом 0,25 літра для холодного "Індійського чорного чаю" – це одне з останніх досягнень компанії. Виготовлена методом подвійного видування пляшечка закривається корончатою кришечкою. Вона має коротку горловину та невеликі за розміром плечики. Циліндричний корпус пляшечки закритий вишуканою золотисто-помаранчевою термозбіжною рукавною етикеткою. Поціновувачі холодного чаю можуть обрати "Індійський чорний чай" зі смаком лимона або персика.

Компанія San Benedetto відкрила перший завод з розливу в пляшки мінеральної води із джерел Сан-Бенедетто та Гуїсса, розташованих поруч з італійським містом Венеція, у 1956 році. З тих пір колишній невеликий виробник місцевого значення перетворився на міжнародну компанію, що має свої представництва у більш ніж 100 країнах світу.





ВШАНУВАННЯ

Різноманітність смаку

Хорватський завод групи Ветропак в місті Хум-на-Сутлі виготовляє пляшки з безбарвного скла для легендарного напою "Cockta". На полицях універсамів в Балканських країнах цей напій у своїй новій упаковці виглядає ще більш привабливим, ніж будь-коли раніше.

"Cockta" – один з найпопулярніших безалкогольних напоїв в Балканському регіоні, що становить невід'ємну частину тутешнього стилю життя. Тепер цей втамовуючий спрагу напій представлений в упаковці нового дизайну, який був розроблений агентством "Pointbleu" з Барселони (Іспанія). Ветропак Стража виробляє пляшку ємністю 0,274 літра з гвинтовою кришкою, а етикетка незвичайної форми, вимагає високої точності виробничого процесу. Стрункість обрисів пляшки з безбарвного скла посилюється контуром горлечка, що нагадує плід шипшини, аромат якої також присутній в цьому напої. Пляшка має подовжене горлечко та тонку текстуру корпусу.

З 1953 року напій "Cockta" користується популярністю у споживачів завдяки своєму чарівному аромату карамелі, плодів шипшини і 11 різних трав. Різноманітність цих ароматів надійно упаковано в скляну пляшку виробництва Ветропак Стража.

ЕЛІТНІ

Ідеально захищені

Безсумнівно, що елітні консерви повинні зберігатися виключно у склі. У повністю оновленій 205-мілілітровій скляній баночці з широким горлом від Ветропак Австрія продукція компанії Grossauer Edelkonservern не тільки ідеально захищена, але й візуально приваблює.

Австрійський завод Ветропак в Пьохларні піклується про успішний "вихід" варіанта соусу песто від компанії Grossauer Edelkonservern, яка теж знаходиться в Австрії. Упаковка та вміст гармонійні, а на лицьовій стороні баночки нанесено логотип у вигляді рельєфного зображення. Паперова етикетка з назвою компанії-виробника, що з'єднує кришку і банку, слугує також запобіжником. Складна баночка захистить смак соусу песто на всі 100 відсотків. На баночку прикріплена етикетка з природного матеріалу, а горлечко перев'язане шнурком з природного волокна. З травня місяця песто у новому вигляді є у продажу в магазинах та на ринках.

Заснована в долині річки Камп, компанія Grossauer Edelkonservern розміщена у виноградниках сімейного виноробного господарства. Його власник Штефан Гросauer майже 14 років займається овочівництвом. Компанія Grossauer Edelkonservern пропонує високоякісний асортимент соусу песто у різних варіаціях: від божевільного до класичного, регіонального, сезонного та міжнародного.



За Вашим бажанням ми можемо створити та виготовити досконалу за своєю формою скляну тару персонально для Вас: кольорову та витончену – вибір за Вами.



ДЕРЖАВНИЙ ВИНОРІБНИЙ ЗАВОД У ЦЮРІХУ

Вишукані вина в стильних пляшках

Державний виноробний завод у Цюріху (Швейцарія) належить до відомих виробників вина у окрузі Цюріха. Започаткував це виробництво швейцарський поет і поціновувач вина у 1862 році, коли займав посаду державного секретаря. Нещодавно майже весь асортимент було переведено на скляні пляшки швейцарського заводу Ветропак.



Від простих вин з будь-якого сорту винограду, до ексклюзивних сумішей декількох сортів, завершуючи портьвейном або ігристими винами - винний технолог Фабіо Монтальбано (ліворуч) та директор Криштоф Швєглер разом зі своєю командою добувають з винограду дорогі вина.

Майже 100 виноградарів з округу поставляють виноград державному виноробному заводу в Цюріху з якого виготовляють вишукані вина у Райнау, що неподалік від офісу Ветропак Холдінг. Щорічно державний виноробний завод переробляє 300 тон винограду, що, залежно від врожаю, складає майже 450'000 пляшок вина. Це вино продається в скляних пляшках виробництва Ветропак Швейцарія. Нещодавно державний виноробний завод перевів майже весь асортимент червоного, рожевого, білого та традиційного національного вина на пляшки від компанії Ветропак. Стандартні пляшки, ємністю 0,75 літра, виконані у кольорі "кюве" (Ветропак Швейцарія) та з безбарвного скла (Ветропак Австрія).

Паперові етикетки або набивний варіант – декорований офсетний друк від австрійської компанії Kurt Mayer Verpackungsglas GmbH – прикрашені назвою вина та логотип. Стримане оформлення етикетки гармоніє з таким же стильним дизайном пляшки.

Тоді та сьогодні

Державний виноробний завод, що розташований серед ідиліч-



ного рейнського ландшафту, заснований у далекому 1862 році. Готфрід Келлер, швейцарський поет, державний секретар та поціновувач вина, потурбувався про те, щоб винний погріб монастиря у Райнау після розпаду бенедиктинського абатства, потрапив під заступництво кантональної влади. Своїм підписом він скріпив об'єднання монастирського винного погребу з Цюрихським винним погребом госпітального управління. Завданням державного виноробного заводу в Цюриху у ті часи було забезпечення

госпіталів і лікарень кантону вином. В даний час, з 1997 року, завод входить до складу холдингу Mövenpick Wein AG.

Під керівництвом технолога винного цеху Фабіо Монтальбано, державний виноробний завод в Цюриху зі знанням справи об'єднує традиції та сучасну виноробну промисловість. Сьогодні він належить до найбільших виробників вина у німецькій частині Швейцарії. Численні традиційні національні вина потрапляють сьогодні на ринок переважно у невеликій кількості та радіють своїй зростаючій популярності.

ПРЕМІЯ ВЕТРОПАК

Тост за стару виноградну лозу

Цього року премію Ветропак отримало біле вино "Chasselas Vieille Vigne" швейцарського виноробного господарства "Les Propriétés de la ville de Payerne". Благородне вино справило враження на журі своїм гармонійним поєднанням аромату та смаку.



Вислів "Чим старше, тим краще" максимально підходить швейцарському вину "Chasselas Vieille Vigne". Цей вислів також стосується виноградної лози, котрій вже 40 років і росте вона на схилах Женевського озера в районі Швейцарської Рив'єри. В цьому році на міжнародній виставці вина у Цюриху премію Ветропак отримав сорт винограду шасла. Цю премію Ветропак Холдінг щорічно присуджує в рамках нагородження виробників кращого швейцарського білого та червоного вина з основного сорту винограду. Тепер команда виноробного господарства "Les Propriétés de la

ville de Payerne" разом із фахівцями компанії Ветропак Холдінг може виготовити пляшку для свого вина за власним бажанням.

Вперше Міжнародне преміювання вина відбулося в Цюриху 25 років тому. Інтерес до цієї події, як і кількість представлених на номінування вин зростали з року в рік. Разом з премією Ветропак у цьому році в номінації "спецпропозиція" була вручена також ювілейна премія.

КУЛЬТУРНІ ОСКОЛКИ



Декорація стелі готельного бару

Багато хто куштував вишукані напої з дорогих скляних пляшок в барі готелю. Але радувати око можуть як наповнені, так і порожні пляшки у вигляді вишуканої декорації. Незліченна кількість скляних пляшок зеленого і коричневого кольору об'єднані в одне ціле, сформувавши справжній витвір мистецтва. Пляшки розташовані на скляній пластині, яка оптично створює ефект дзеркала. Та лише придивившись, уважний спостерігач розуміє, що знизу до пластини також прикріплені пляшки. Сучасний дизайн пластично вписується у виконаний з дерева, скоріше в сільському стилі, інтер'єр. Це вдалий приклад гармонії сучасності та традиції.

МОРСЬКИЙ

Створено хвилями

Вода одночасно і заспокоює, і хвилює. Обидві властивості цього життєво важливого елементу вже давно зачаровують людей. Так було і з новозеландським скульптором Бен Янгом, який проживає на північному узбережжі острова. Уже 15 років Янг, який сам навчився цьому ремеслу, створює витвори мистецтва зі скла. У них вода не лише відбивається, але і є центральним елементом. Новозеландець обробляє листове скло вручну, і потім один на одного нашаровує скло. В результаті цього окремі пластини формують хвилеподібний малюнок. "Я люблю перетворювати плоскі форми в об'ємні моделі", говорить автор, який поряд зі знаменитими майстрами художнього скла, демонстрував свої витвори мистецтва, як на міжнародних виставках, так і в Австралії. Праці Янга об'єднують в собі різні матеріали і скло. "Я люблю працювати з бетоном і використовую його в якості базового матеріалу конструкції, який фізично і візуально створює сильний контраст зі склом. Об'єднувати два світи – це надихає мене знову і знову".

© Ben Young





© Portlino glass museum

ВИСТАВКА

Скло – це не тільки чудовий пакувальний матеріал для продуктів і напоїв, але воно є також дуже популярним і в світі мистецтва. Американський скульптор Карен Ламонт отримала диплом бакалавра відомої Школи дизайну в Род-Айленді, США, за фахом "Майстер-виробник виробів зі скла". Її елегантні, скляні сукні експонуються в музеї скла в міському парку Портхаймка в Празі. У північно-богемському місті Залізний Брід, який відомий також як місто скляних майстрів, Ламонт "з перших рук" вивчала мистецтво художнього скла. Їй так сподобалися тутешні місця, що з тих пір вона залишилася тут жити.

ВИРОБНИЦТВО СКЛА В АНГЛІЇ

Національний Центр Скла, який знаходиться на північному сході Англії, належить університету Сандерленда. На різних виставках і практичних симпозиумах можна дізнатися багато цікавого і корисного про сучасне скло, а також самому його виготовити. У 1998 році будівлю Центру площею 3250 кв.м. було офіційно відкрито принцом Англії Чарльзом. Теплом, яке віддають скловарні печі, водночас опалюється і будівля.



© National Glass Centre



© National Glass Centre

Сандерленд – колишній всесвітньо відомий великий центр кораблебудування - має давню традицію виробництва скла. Національний Центр Скла знаходиться неподалік від колишнього монастиря в Монквермут-Жерроу. Там, вже в 682 році на замовлення ченця-бенедиктинця Бенедикта Біскоп, французькі скляні майстри виготовляли скляні вікна. У 18-му столітті промислове виробництво скла здійснило прорив. Положення було ідеальним, так як була велика кількість дешевого вугілля та імпортованого з Балтійського моря доброякісного піску. Зрозуміло, скляна промисловість в даному регіоні не могла існувати без інших промислових галузей та розвивалася на їх основі, в цьому впевнений Стюарт Міллер, тодішній викладач історії Сандерлендського університету. Вироблене в Сандерленді скло було відомо у всій Англії.



© Ben Young



КОНТАКТНІ АДРЕСИ

ЗБУТ

Швейцарія

Телефон +41 44 863 34 34
Факс +41 44 863 34 45
marketing.ch@vetropack.com

Австрія

Телефон +43 2757 7541
Факс +43 2757 7541 202
marketing.at@vetropack.com

Чехія

Телефон +420 518 733 111
Факс +420 518 612 519
marketing.cz@vetropack.com

Словаччина

Телефон +421 32 6557 111
Факс +421 32 6589 901
marketing.sk@vetropack.com

Хорватія, Словенія Боснія-Герцеговина Сербія, Монтенегро Македонія

Телефон +385 49 326 326
Факс +385 49 341 154
prodaja@vetropack.com

Україна

Телефон +380 4439 241 00
Факс +380 4597 311 35
sales.ua@vetropack.com

Італія

Телефон +39 02 458771
Факс +39 02 45877714
sales.it@vetropack.com

Інші країни Західної Європи

Телефон +43 7583 5361
Факс +43 7583 5361 225
export.west-europe@vetropack.com

Інші країни Східної Європи

Телефон +420 518 733 341
Факс +420 518 612 519
export.cz@vetropack.com