

VETRO TIME

РИНОК

Розмаїття ласих та
корисних частувань у склі

ОРГАНІЧНІ ВИНА

Насолода вином зі змістом

ДРУЗІ СКЛА

Пізнавальний захід для
блогерів



04 ПРИВАБЛЮЄ ПОГЛЯД	Мистецькі вироби зі скла
06 НОВИНИ	Органічні вина в гармонії з природою
08 РИНОК	Недільний сніданок та смаколики у склі
12 РОЗВИТОК	Новий склозавод у Боффалора
13 ДРУЗІ СКЛА	Перший загальногруповий захід для блогерів
18 НОВІ АСОРТИМЕНТИ	Різнобарвний світ скла
23 ФРАГМЕНТИ КУЛЬТУР	Відкриття Будинку культури Vetropack

Вихідні дані видання

Редагування і текст:
Corporate Communication
Vetropack Holding AG

Оформлення: Arnold & Braun
Grafik Design

Друк: ТОВ "Альфа Груп-Україна"

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

Ви пропустили один із випусків журналу Vetrotime? За допомогою цього QR-коду Ви зможете передивитись попередні випуски журналу:



До фото на обкладинці. Існує безліч варіантів того, як і що подати до столу на сніданок. Традиційна прозора склотара виглядає яскраво та різноманітно – так само, як і її вміст. Поза тим, упаковка із зеленого, синього та коричневого скла також може зайняти гідне місце на вашому столі. Скло – ідеальний матеріал для збереження смачних наїдків: як солодких, так і солоних. Саме скло забезпечує надійний захист та зберігає первинний смак продукту.



Шановні читачі!

Я щиро переконаний: якщо смачно, то не важливо, що й коли ти їси. На кожному столі навіть під час сніданку можна знайти безліч ласих і корисних частувань у скляній упаковці. Саме у склі продукти не тільки мають привабливий і апетитний вигляд, але й зберігають неповторний смак. Приємний сніданок знаменує успішний початок дня. Якщо вас це зацікавило, рекомендую переглянути сторінки з 8 по 11 цього журналу.



Зі склом, найкращим пакувальним матеріалом, ми стикаємося не тільки вранці. Я, наприклад, люблю насолоджуватися келихом вина після насиченого дня. Приємно знати, що дедалі більше споживачів віддають перевагу вину, виготовленому з використанням органічного винограду, вирощеного в гармонії з природою. Ви можете знайти інформацію про три виноробні родини, які присвятили себе органічному виноградарству, на сторінках 6 і 7. Їхній екологічний продукт, безперечно, можна розлити лише в скляні пляшки.

Продовжуючи тему екологічності, перейдемо від органічних вин до використання альтернативної енергії. Ми встановили сонячні панелі на дахах наших заводів у Хорватії та австрійському Пьохларні (стор. 14). Відновлювана енергетика та вторинна переробка використаного скла є важливими аспектами сталого розвитку нашої компанії.

Коли ви прочитаєте цей журнал, осінь вже майже закінчиться. Та останнього осіннього місяця пройдуть дві визначні міжнародні виставки – BrauBeviale у Нюрнберзі та SIMEI в Мілані. Основну увагу баварського

BrauBeviale (з 12 по 14 листопада) зосереджено на пивоварінні, в той час як італійський ярмарок SIMEI (з 19 по 22 листопада) фокусується на виноробстві. Команда експертів Vetropack із задоволенням продемонструє широкий асортимент своїх товарів на обох виставках (стор. 17). Ми з нетерпінням чекаємо на зустріч із вами!

Не знаю, чи вдасться нам зустрітися в Нюрнберзі чи Мілані. Але, користуючись нагодою, хочу заздалегідь побажати всім успішного завершення року, щасливого Різдва та успіхів у 2020 році! Сподіваюся, вам сподобається це видання Vetrotime. Особисто я отримав масу задоволення, приймаючи участь у підготовці даного випуску для вас!

З повагою,

Йоханн Райтер,
Генеральний директор Vetropack Holding Ltd

ПРИВАБЛЮЄ ПОГЛЯД



ПОЛЕ СВІТЛА

Захоплююче

Всесвітньо відомий художник Брюс Манро зібрав свій найбільший на сьогодні витвір мистецтва – величезна інсталяція, що пролягає вздовж кількох гектарів у південному каліфорнійському місті Пасо-Роблес. Поле світла складається з понад 58 000 скляних сфер, закріплених на вузьких стеблах, що світяться різними відтінками кольорів. У вечірній час інсталяція, котра працює на сонячних батареях, м'яко підсвітлює місцевість та ландшафт.



ВИТОНЧЕНЕ МИСТЕЦТВО

Скульптури тварин із використаного скла

Витвори Марти Клоновської вражають красиві. Польська художниця створює реалістичні образи тварин із тисяч шматочків використаного скла. Ключовий акцент майстриня робить на собаках, яких «оживляє» зі старих картин та гравюр. Вона виглядає своїх майбутніх героїв на задніх планах картин і створює з них скульптури. Працює художниця переважно у Дюссельдорфі та Варшаві.

СКЛЯНА КРАМНИЧКА

Художні експерименти



Гостей крамнички «Щось цікаве», котра знаходиться у серці міста Львів, вітають смачною запашною кавою. Відвідувачів зачаровують унікальні прикраси, посуд та інше приладдя, що виготовляється з повторно використаних пляшок. Клієнтам також пропонується широкий асортимент оригінального дизайнерського декору до майбутніх різдвяних свят.

Кулінарні шедеври



Ресторан Schuhbeck's в аеропорту Мюнхена є чудовим місцем, де вибагливому поціновувачу баварської кухні можна перекусити в очікування свого рейсу. Скуштувати смачні страви від відомого шеф-кухаря та телевізійного ведучого Альфонса Шухбека можна у однойменному закладі на території Терміналу 2. Затишна атмосфера ресторану дозволяє пасажиром розслабитися та відчувати себе неначе в центрі Мюнхену. Заповнене духмяними травами та прикрашене завітчаними скляними контейнерами приміщення запрошує гостей на приємний і смачний перепоchioнок.

ОРГАНІЧНІ ВИНА

Насолоджуйтесь вином у гармонії з природою

В органічному виноградарстві виноград вирощують екологічно чистими методами, завдаючи якомога менше шкоди довкіллю, а пестициди чи добавки не застосовують узагалі. Вибрати напій на свій смак можна серед безлічі високоякісних премійованих органічних вин.

Органічні виноградарі працюють превентивно, щоб зберегти гармонію екосистеми та здоров'я рослин. Результатом органічного виноробства стають вина з характерним смаком, вирощені на зоровому ґрунті. Прихильники органічних вин цінують їхній вплив на здоров'я та дбайливе ставлення до природи під час вирощування винограду. Давно минули ті часи, коли від органічних вин лишався дивний післясмак. Наведені далі приклади з Австрії та Швейцарії демонструють, що можна отримувати найвищу насолоду, смакуючи вино відмінної якості.

Земля, що створює вино

З дегустаційної кімнати відкривається неповторний краєвид на найкращі місця садиби Гірш у долині Кампталь, що в Нижній Австрії: Ламм, Гайсберг, Груб, Реннер і Хайлігенштейн. Погляд, новаторський дух і сильне почуття спорідненості із землею виноградників – це те, що лежить в основі роботи сім'ї Гірш.



Йоханнес Гірш, виноробня Hirsch

Йозеф Гірш, використовуючи лише органічний компост від кіз та індійських буйволів, започаткував виробництво ще 1979 року. Це було справжнє новаторство: працювати в гармонії з природою. Батько і син продовжують дотримуватися цього принципу і до сьогодні. «Відношення до природи виражається в наших винах, закладає основи якості, що робить наше вино унікальним, – вважає Йоханнес Гірш. – Повністю здоровий виноград і правильно оброблений ґрунт є найважливішими елементами формування чітко вираженого характеру майбутнього вина. Біодинамічний підхід дозволяє нам збирати урожай раніше, а також надає легкість і соковитість винам з одного виноградника».

Асоціація біодинамічного виноградарства

У 2007 році, шукаючи унікальні вина, Йоханнес Гірш разом зі ще дванадцятьма виноградарями створив біодинамічну асоціацію (Respekt), тож виноробню Гірш було сертифіковано за стандартами галузі. Ключовими задачами біодинаміки є пошук шляхів отримання найвищої якості вирощуваних продуктів, збереження та вирощування потрібних сортів. Відносно новостворена галузь сприймає біорізноманіття як невід'ємну складову здорових виноградників, шукає способи зміцнення лози біодинамічними сполуками, а для підтримки структури ґрунту послідовники біодинамічного виноробства радять підживлювати рослини якісним компостом. Результатом кропіткої праці стають «живі» та захопливі вина.

Садиба Гірш, Каммерн, долина Кампталь (Нижня Австрія)

Виробництво: 30 га

100 % біле вино, рислінг, грюнер вельтлінер

Близько 150 000 пляшок на рік

Відсоток експорту: 50 %

Виноградар 2011 року за версією журналу Falstaff



Фред Лоймер, виноробня Loimer



Третє покоління родини виноробів Рювінез – Фредерік, Вероніка і Філіп (зліва направо), оточені чорноногими вівцями

Якісне вирощування – запоруку якості смаку

За словами Фреда Лоймера, пошук більшої індивідуальності, а отже, і вищої якості, був головним мотивом використання на винограднику в його маєтку біодинамічної технології. «Ви завжди можете зробити все трохи краще», – вважає Фред Лоймер, маючи на увазі «природніше, менш шкідливе, більш автентичне, чистіше».

Перехід до біодинамічних методів відбувався поступово з 2003 року. Метод ґрунтується на ідеях консультанта з біодинаміки доктора Ендрю К. Лоранда, якого також долучали в якості консультанта. Натхненні також ідеями вченого й антропософа Рудольфа Штайнера, всі власні виноградники Лоймера 2006 року обробляються за допомогою органічних процесів і в гармонії з природними елементами ґрунту, рослин, тварин і людей. «Що стосується ґрунту, ми нічого не купуємо ззовні. До того ж, в якості добрива ми використовуємо компост, отриманий із власних органічних залишків», – пояснює Фред Лоймер.

Як один із засновників асоціації Respekt та її активний учасник, Фред Лоймер переконаний, що найвища якість походить не тільки від самого вина, але й від способу його виробництва.

Садина Лоймер, Лангенлуа, долина Кампаль (Нижня Австрія)

Виробництво: 70 га

До 80 % білого вина, переважно рислінг і грюнер вельтлінер, але також шардоне, піно нуар, піно блан, піно грис, мускат, трамінер, ротгіпфлер і цвайгелт; 15% виробництва становлять високоякісні ігристі вина

Близько 400 000 пляшок на рік

Відсоток експорту: 75%

Nez Noir – перше органічне вино від виноробні Rouvinez

Кілька років тому родина Рювінез почала переходити на екологічно чисте виноградарство. Nez Noir (у перекладі – чорний ніс) – перше вино, що отримало органічну відзнаку Bio-Umstellung. Вино купажують з сортів мерло, ширазу та гамарету, а названо воно на честь чорноногих овець. Навесні ці тварини пасуться між лозами, проріджуючи бур'яни та забезпечуючи уримання ґрунту в ідеальній гармонії з природою.

Повна екологічність

Пляшка типу «бургундія» об'ємом 750 мл, котру випускає швейцарський завод Vetrpack, вирізняється своєю полегшеною вагою. Для її виготовлення потрібні менші витрати матеріалу та енергії. Близька відстань від заводу Сен-Пре до заводу розливу сприяє зменшенню викидів CO₂ в процесі транспортування. Вищезазначене робить вино Nez Noir одним з екологічно найвідповідальніших швейцарських вин.

Засади сталого розвитку бізнесу родини Рювінез щодо екологічності супроводжують весь виробничий процес. Наприклад, пляшки з вином продаються в легкій картонній коробці, а електроенергію для виготовлення вина виробляють сонячні батареї на даху виноробні.

Відзнаки вина Nez Noir

2017: Золота медаль Mondial du Merlot

2017: Золота медаль у конкурсі Bio Suisse, нагорода за найкраще вино категорії

2018: Золота медаль у конкурсі Expovina

2019: Золота медаль Mondial du Merlot

РОЗМАЇТТЯ ПАСИХ ТА КОРИСНИХ ЧАСТУВАНЬ

Недільний ранч зовсім не той без продуктів у склі

Холодні та вологі осінні дні – ідеальний час для зустрічі з родиною та друзями під час затишного ранчу у вихідні. Разом із джемами та медом популярністю також користуються бутерброди та фруктові соки. Скляна упаковка забезпечує ідеальний захист її смачного вмісту та гарантує натуральний і справжній смак.

Англійське слово brunch (бранч) – це поєднання слів breakfast (сніданок) і lunch (обід), адже бранч зазвичай починається ранці й триває до раннього обіду. Цей термін активно використовувався в Англії ще у XIX ст. на позначення зборів та відвідин. І хоча з того часу бранч втратив свою формальність, він, безумовно, не втратив своєї привабливості. Для багатьох сімей недільний бранч став невід'ємною частиною вихідних.

Не існує обмежень у поєднанні їжі, яку може запропонувати господар. Основна мета – добре провести час разом

і побалувати свої смакові рецептори. Свіжий хліб і булочки, масло, джеми та мед – це складові кожного звичайного бранчу. Шоколадно-горіхові пасти дуже популярні серед дітей. Чи то темне чорничне варення, чи то яскраво-помаранчевий мармелад – різні смаки до-

“Скажіть мені, що Ви їсте, і я скажу Вам, хто Ви.”

Жан Антьєльм Брілья-Саварен (1755-1826), письменник, юрист та кулінар



дадуть кольору вашому столу. Кольоровий вміст особливо привабливий у різноманітних скляних упаковках.

Раніше харчові продукти майже завжди стояли на полиці в стандартних банках, але нині клієнти часто замовляють індивідуально розроблені банки та невеликі скляні контейнери. Форми упаковки так само різноманітні, як і їхній

вміст: кругла, квадратна або овальна, висока чи низька, велика чи маленька.

На будь-який смак

Свіжі фрукти, вибір сирів, різноманітні страви на основі яєць або ж просто йогурт – це також особливі доповнення до столу. Слово «йогурт», що походить з турецької мови та означає «зброджене молоко», загальновідоме. Окрім традиційного йогурту, виготовленого з коров'ячого молока, ви



можете насолоджуватися йогуртом з овечого чи козячого молока, а також без вмісту лактози. Для веганів чудовою альтернативою може бути йогурт на основі сої. Йогурти з шаром варення на дні, що належить перемішати безпосередньо перед вживанням, мають особливо привабливий вигляд саме у скляній упаковці.

На банці кожен може знайти те, що стане йому до смаку. Подати можна навіть гарячі страви, на кшталт підсмаженої ковбаси або бекону. Копчений лосось – це класика, яку подають із кропом та кремом з хрону. А як щодо спреду з редьки чи хумусу? У деяких країнах рибний салат або анчоуси також подають до пишного сніданку. Що ж стосується напоїв, то варіацій безліч: фруктові соки, газовані напої, кава, какао та чай.

“Ви – те, що
Ви їсте.”

Людвіг Фейєрбах (1804-1872),
філософ

Здоровий початок дня

Для багатьох людей тарілка з мюслі – зерновими пластівцями, горішками та фруктами – це один зі способів якнайкраще розпочати день. Скляна упаковка забезпечує сухе, герметичне зберігання пластівців, допомагаючи продовжити термін зберігання продукту. В осінні та зимові місяці наш організм особливо потребує вітамінів. Фруктові соки і, насамперед, смузі (для виготовлення яких використовують весь фрукт, навіть зі шкіркою) забезпечують корисний альтернативний спосіб отримання вітамінів, коли немає свіжих фруктів.



Мед, з повагою до природи

Мед відомий з давніх часів. Стародавні єгиптяни і підносили його богам, і використовували як лікарський засіб. Мед містить багато важливих антиоксидантів, кислот, ферментів і рослинних речовин. Ця комбінація може позитивно вплинути на здоров'я серця та знизити артеріальний тиск, а завдяки антибактеріальній і протизапальній дії мед також сприяє загоєнню ран.

Для створення 500-грамової банки меду колонія бджіл має вилетіти близько 40 000 разів, пролітаючи відстань у 120 000 км. Інакше кажучи, щоб зробити 500 грамів меду, одній бджолі довелося б тричі облетіти Землю.

Бджоли відіграють важливу роль у нашій екосистемі. Як запилювачі, вони значною мірою відповідають за збереження та відтворення рослинного світу. Перш ніж відбудеться запліднення й формування насіння, рослину потрібно запилювати. Медові бджоли – одні з найважливіших запилювачів у світі. Словосполучення «смертність бджіл» використовують на позначення величезних втрат бджіл, які спостерігаються з початку тисячоліття. У деяких регіонах світу бджоли повністю знищені внаслідок стихійних лих. У цих районах важкий і трудомісткий процес запилення тепер проводять люди.



Загальногрупове опитування співробітників

З 28 травня по 18 червня 2019 року Vetropack провів перше загальногрупове опитування своїх співробітників.



В загальногруповому опитуванні взяли участь 2 590 працівників, заповнивши електронну анкету. Кількість людей, котрі висловили свою думку, становить 76 відсотків від чисельності усього персоналу. Такий високий показник залученості підтвердив генеральному директору Йоханну Райтеру готовність та прагнення співробітників спільно формувати майбутнє компанії.

Заразом дослідження було проаналізовано незалежною консалтинговою компанією Great Place to Work®, а працівники були поінформовані про його результати. Наразі команда керівників Vetropack розробляє пропозиції щодо можливостей та варіантів вдосконалення компанії.

ІНВЕСТИЦІЇ

Vetropack Італія: оптимізація існуючих виробничих потужностей

Новий сучасний склозавод в італійському муніципалітеті Боффалора-сопра-Тічино замінить завод у Треццано. Численні заходи з оптимізації потужностей існуючого заводу гарантують покупцям бездоганну якість продукції аж до його закриття.



Одночасно із проектом Vetropack «Грінфілд», що передбачає зведення нового сучасного склозаводу, на існуючих потужностях у Треццано-сульт-Навільйо було проведено модернізацію ланок виробництва, що покращило показники якості та безпеки. Метою заходів стало безперебійне та якісне забезпечення замовлень клієнтів до моменту закриття заводу.

Додаткові потужності заводу та покращення безпеки праці

Внаслідок оптимізаційних робіт, що тривали цього літа, на холодній дільниці заводу було модифіковано дві лінії виробництва, а склоформуюча машина була модернізована до 5,5" і стала 10-секційною замість 8-секційної. Все це було зроблено силами наших співробітників. Водночас на всіх інших лініях було проведено важливі роботи з технічного обслуговування, що дозволило підвищити показники продуктивності та якості.

Успішно реалізований комплекс заходів з оновлення на гарячій дільниці виробництва допоміг значно покращити якість продукції (дефекти та включення), дозволивши продовжити термін служби основної печі для варіння кольорового скла. Оптимізація також дасть змогу збільшити об'єм виробництва більш ніж на 20 тонн на добу (нетто) завдяки капітальному ремонту потужностей та модернізації інспекційного та пакувального обладнання.

Заходи з технічного оновлення та оптимізації проводилися як на гарячій, так і на холодній дільницях виробництва. Окрім модифікації склоформуючої машини, було також встановлено нову піч відпалу та нові транспортні лінії як гарячого, так і холодного кінців. На холодній дільниці встановлено два нові палетизатори, а обладнання було розміщено відповідно до стандартної конфігурації Vetropack. Модернізація дала змогу Vetropack Італія досягти поставлених цілей щодо якості продукції та безпеки праці, в середньому збільшивши річну потужність підприємства на 10%.

Перезапуск печі для виробництва безбарвного скла став вирішальним та важливим моментом. Серджіо Анточі, директор Vetropack Італія, розділив із працівниками заводу успішне завершення проекту оптимізації (фото). Пан Анточі твердо вірить, що досвід та знання, отримані заводчанами протягом останніх місяців, стануть в нагоді на новому заводі в Боффалорі-сопра-Тічино.



© Daniel Willinger Photographie

ЗАХІД ДЛЯ БЛОГЕРІВ

Сенсорне пізнання скла

У жовтні Vetropack провів свій перший загальногруповий захід для блогерів спільно із організацією Friends of Glass («Друзі скла»). Ми запросили блогерів з європейських країн, де є заводи Vetropack, разом здійснити незвичну подорож до скляної індустрії, задіявши усі органи чуття.

Платформа Friends of Glass була створена Європейською федерацією скляної упаковки (FEVE) у 2008 році. Friends of Glass об'єднує громади Європи та інших країни твердим переконанням у тому, що завдяки унікальній екологічній та економічній вигоді скло є ідеальним пакувальним матеріалом. Європейські заводи Vetropack є членами FEVE та частиною спільноти Friends of Glass.

Цієї осені Vetropack у партнерстві з Friends of Glass влаштував перший власний захід для блогерів. Європейські країни присутності компанії Vetropack – Австрія, Чехія, Словаччина, Хорватія, Італія та Швейцарія – радо вітали знакову подію. В якості гостей на захід були запрошені блогери, котрі пишуть про питання сталого розвитку, здорового харчування, родинних цінностей та довголіття. Інформаційна кампанія покликана надихнути блогерів висвітлювати переваги скляної упаковки на широкий загал у своїх соціальних медіа каналах. Така форма комунікації, на відміну від аналогічної роботи зі ЗМІ, дозволяє охопити різну аудиторію та швидко набути розголосу.

Зір, слух, смак, запах, дотик

Гості разом відкривали багатогранність скла. Для того, аби якомога ширше розкрити переваги склотари, гості мали

доступ до п'яти захопливих інсталяцій із лаконічними характеристиками: «чисте / натуральне», «дружнє до довкілля / придатне до переробки», «інертне / безпечне», «якісне / привабливе» та «сучасне». Блогери мали змогу торкатися, нюхати, слухати, пробувати на смак та роздивлятися скляні об'єкти. Прийом залучення до пізнання усіх органів чуття, в свою чергу, дозволив вразити гостей, продемонструвавши широке розмаїття характеристик скляних виробів.

Незвична подорож розпочалась в Австрії. Знімки з цієї сторінки були зроблені на заході, організованому Vetropack Австрія. У захопливий світ скла блогери поринули із дивовижним видом на дахи будинків величавого Відня. Відгуки та публікації, які миттєво поширилися по всій Європі, красномовно засвідчують успіх першого заходу для блогерів.





ЕКОЛОГІЧНА ОБІЗНАНІСТЬ

Перші сонячні електростанції на заводі Vetropack Стража

Vetropack керується принципами сталого розвитку. Окрім основної діяльності – виробництва склотари, що є повністю переробним матеріалом, всі заводи намагаються мінімізувати свій вплив на довкілля. Цього вересня підприємство Vetropack Стража зробило власний внесок, запустивши дві сонячні електростанції.

Заходи, спрямовані на захист довкілля, вже багато років є частиною життя Vetropack. Вони включають проекти з енергоефективності, а віднедавна й використання альтернативних джерел енергії. Прорив в останній галузі здійснив хорватський завод Vetropack у місті Хум-на-Сутлі. Минулого року склозавод Vetropack Стража отримав грант від Міністерства охорони навколишнього середовища та енергетики на співфінансування (кошти ЄС) проектів, пов'язаних з енергоефективністю та встановленням відновлюваних джерел енергії.

Будівництво двох сонячних установок загальною номінальною потужністю 828 кВт виявилось одним із найкращих поданих на грант проектів. З 400 панелей та 23 інвертори було розміщено на даху складу готової продукції заводу, що відповідає площі 5 565 м². Роботи тривали чотири місяці. Дві сонячні електростанції були введені в експлуатацію 19 вересня; очікується, що вони будуть виробляти 1 ГВт.г електроенергії на рік. Вироблена енергія використовуватиметься для живлення компресора, що створює стиснене повітря.

Маріо Берк (заступник технічного директора) і його команда відповідають за успішне виконання цього проекту. «Введення в експлуатацію двох сонячних електростанцій, котрі є першим прецедентом в історії Vetropack Стража, є

вагомим досягненням нашої технічної команди. Цим проектом ми відкрили нові горизонти для нашого заводу. Я вірю, що це – лише початок, а також маю надію, що найближчим часом відновлювані джерела енергії стануть невід'ємною частиною всієї Групи Vetropack».

Окрім встановлення сонячних електростанцій, до кінця року на заводі буде реалізовано шість додаткових заходів, направлених на зменшення споживання енергії (збереження 3,6 ГВт.г енергії на рік) та зменшення викидів CO₂ (861 тон на рік).

«Зелені» дахи в Пьохларні

Фотовольтаїчна система загальною площею 17 500 м² була встановлена на дахах виробничих цехів у Пьохларні влітку 2017 року. Система виробляє близько 2800 МВт.г електроенергії щорічно. Цієї 100% вуглецево-нейтральної електроенергії достатньо для живлення 700 садіб протягом року.

Vetropack Австрія дає у користування свої поверхні дахів компанії HNB Energie GmbH, котра винаймає в оренду дахи у місцевих компаній. На орендованих площадках компанія HNB Energie GmbH розміщує фотовольтаїчні системи власної розробки, використовуючи із користю донедавна порожні місця.



СПЕЦРУБРИКА

Творчий дизайн етикетки

З нагоди 60-річчя всесвітньовідомої марки спецій Vegeta хорватська компанія Podravka розпочала конкурс під лозунгом «Vegeta – 100% оригінальна, 100% моя». Споживачам запропонували надсилати ідеї дизайну для ювілейної етикетки через мобільний додаток, в результаті чого було отримано понад 32 000 пропозицій.



Vegeta з'явилась на ринку в 1959 році. Жовтуваті спеції у вигляді порошку – це суміш на основі солі, збагаченої різноманітними спеціями. Приправа пакується у прозорі 475-мілілітрові баночки, виготовлені на заводі Vetropack Стража. Нині Vegeta продається в більш ніж 60 країнах світу із асортиментом спецій до м'яса, супів та соусів. До кампанії долучився відомий хорватський співак і автор пісень Петар Грашо. «Через роботу я, на жаль, не часто маю час куховарити. Але щоразу, коли у мене з'являється

можливість попоратися на кухні, я додаю до страв спеції Vegeta, бо знаю, що ця приправа своїм ароматом поверне мене до дитинства». Приправи Vegeta користуються неабиякою популярністю серед хорватів, даруючи більшості своїх поціновувачів приємні ностальгічні спогади.

В рамках конкурсу до 60-річчя класичної приправи, усім охочим було запропоновано подати свої пропозиції щодо дизайну ювілейної етикетки. Крунослав Бешвір, директор кулінарної програми Podravka, зауважує, що ювілей слугує ідеальною можливістю оновити імідж бренду. «Подібною акцією Vegeta водночас спонукає до творчості на кухні, тож ми будемо раді, якщо дамо нашим клієнтам проявити свої творчі здібності при розробці етикетки». В

результаті кампанії було отримано вражаючі 32 тисячі пропозицій. Заявки надходили як із Хорватії, так і з-за кордону – навіть зі США та Австралії.

60 переможців біло обрано у хорватському місті Спліт, там же були надруковані їхні авторські етикетки. Ювілейні банки доступні для продажу в супермаркетах Хорватії, Сербії, Боснії та Герцеговини, Північної Македонії та Чорногорії з жовтня 2019 року.



ВИСТАВКИ

Неабиякий попит на склотару

Цього року Vetropack Гостомель презентував широкий асортимент своїх виробів на національних та міжнародних галузевих заходах. Інтерес до пакування їжі та напоїв у скло зростає, що підтверджується попитом довкола виставкових стендів заводу.

У червні в Україні відбулися дві великі галузеві події: столичний фестиваль вина Kyiv* Wine 2019 та 7-й Міжнародний форум пивоварів та рестораторів у Львові. Vetropack Гостомель був присутній на обох заходах, звертаючи увагу відвідувачів на переваги скляної упаковки.

На початку червня в українській столиці пройшов Kyiv Wine 2019 – наймасштабніший фестиваль вина та їжі в Україні та Східній Європі, що привернув увагу як місцевих, так і закордонних гостей. Дводенний захід відвідали 10 000 людей, котрі мали можливість продегустувати понад 500 видів вина із різних куточків світу.

Kyiv Wine 2019



Протягом обох днів тривалості заходу Vetropack Гостомель реалізував відповідальну еко-місію, заручившись підтримкою організації Zero Waste Alliance Ukraine. Результатом партнерства стало те, що всі зібрані протягом фестивалю використані скляні пляшки було транспортовано та перероблено безпосередньо на заводі Vetropack.

7-й Міжнародний форум пивоварів і рестораторів

Також у червні в українському місті Львів відбувся 7-й Міжнародний форум пивоварів та рестораторів. Vetropack Гостомель став єдиним представником виробників склотари, що був представлений на заході.



В Україні ніша крафтового пивоваріння має неабиякий потенціал. Колеги з відділу продажів Vetropack Гостомель продемонстрували відвідувачам виставки широкий асортимент високоякісної склотари, котрої вартує дійсно високоякісне пиво. Цінним на подібних заходах є прямий контакт із представниками галузі, велика частина з яких є власниками броварень. Разом із тим, як продовжує зростати попит на крафтове, Vetropack має на меті зберегти лідерство у забезпеченні склотарою клієнтів цього сегменту.

Riga Food 2019



На початку вересня у Латвійській столиці тривала найбільша виставка харчової індустрії Балтійський країн. Vetropack Гостомель, що окрім іншого відповідає за поставки склотари до Литви, Латвії та Естонії, в'яте взяв участь у заході. Riga Food вже понад два десятиліття приваблює ключових гравців харчової промисловості регіону та щороку демонструє новітні розробки та інновації галузі.

720 компаній з 35 країн відвідали виставку у 2019 році. Стенд Vetropack Гостомель користувався серед відвідувачів виставки чималим попитом, адже саме наш склозавод виявився єдиним виробником склотари на заході.

«Riga Food – визначна подія для регіону. Виставка знайомить відвідувачів із виробниками та компаніями, яким можна довіряти. До того ж, подібні заходи є чудовою можливістю побачитися із існуючими клієнтами, а також завести нові знайомства», – підсумовує Віктор Завадський, менеджер з експорту Vetropack Гостомель.

** Віднині, при згадці столиці України, ми використовуватимемо наступний правопис при перекладі англійською мовою назви міста Київ – «Kyiv». Така міра обумовлена зміною транслітерації дипломатичних колах.*

огляд

Відвідайте наші стенди на виставках

У листопаді Група Vetropack буде представляти свій стенд на таких великих галузевих виставках як BrauBeviale у Нюрнберзі та SIMEI у Мелані. Приходьте та відвідайте нас! У свою чергу, ми будемо раді продемонструвати Вам наш широкий асортимент продукції.

BrauBeviale2019

BrauBeviale 2019: 12 – 14 листопада

З 12 по 14 листопада 2019 року до Нюрнберга знову з'їдуться фахівці з індустрії напоїв із різних куточків світу. BrauBeviale – одна з провідних європейських виставок, фокусом якої є виробництво та збут пивних та безалкогольних напоїв. Минулого року на BrauBeviale завітали понад 40 000 відвідувачів, а сам захід став ключовою світовою подією галузі та технологічних товарів для виробництва напоїв.

Завітайте до нас на **стенд 319 у холі 4А** та особисто познайомтесь із розмаїттям наших асортиментів.



SIMEI 2019: 19 – 22 листопада

Винно-технологічна виставка SIMEI пройде з 19 по 22 листопада 2019 року в Мілані у виставковому центрі Rho. Цьогоріч виставку буде повністю оновлено

з амбітною метою здобуття статусу глобального галузевого заходу з представлення продуктів, технологій та аксесуарів для винного сектору. Можливість представлення на виставці таких продуктів як олія, пиво та міцні алкогольні напої, є безпрецедентною подією у розрізі давніх традицій виставки SIMEI.

Група Vetropack буде представлена на **стенді D11E12 у холі 15**, де познайомить усіх бажаних із широким вибором винної пляшки: від різних стандартних моделей до унікальних індивідуальних проектів.



ЯСКРАВО

Вгамування спраги термальною водою

Термальною водою з джерела «Шлоссбруннен» міста Тальгайм можна насолоджуватися не лише в чистому вигляді, але й у складі лимонадів та пива. Vetropack Австрія спеціально для Thalheimer Heilwasser GmbH виробляє прозорі, зелені та коричневі скляні пляшки.

Коричнева скляна 330-мілілітрова пляшка забезпечує пиву Thalheim максимальний захист від світла. Тильну сторону горловини пляшки прикрашає об'ємне гравіювання у формі логотипу компанії. Окрім візуальної привабливості, цей елемент допомагає встановлювати пляшки на лініях розливу та маркування. Цікаво, що зелений колір з етикеток пляшок повторює традиційний колір австрійської провінції Штирія.

Різноманітні аромати лимонаду Thalheim також підкреслюють високомінералізованою термальною водою. Vetropack Австрія виробляє 330-мілілітрові прозорі, зелені та коричневі пляшки для напою, форма яких вирізняється довгим тілом і чіткими плечима. Ті самі прозорі пляшки використовуються під розлив і питної води – із джерел, що відомі ще з кельтських часів. Питна термальна вода також доступна у пляшках об'ємом 750 мл.

БЛИСКУЧЕ

Дорогоцінні алмази

Відомий український горілчаний бренд «Хортиця» вдосконалив вигляд свого преміального продукту – горілки «Хортиця Преміум». Скляну 700-мілілітрову пляшку, котру виробляє завод Vetropack Гостомель, віднині прикрашають вигравіювані ромби, схожі на діаманти.

Якісна горілка марки «Хортиця» тепер має досконалий дизайн. Оновивши модель склотари, ми змогли задовольнити запит клієнта, зберігши оригінальну елегантну форму прозорої пляшки, додавши блиску фінальному продукту. Тепер пляшку прикрашають гравіювання у формі діамантів. В процесі вдосконалення об'ємний логотип на фронтальній частині пляшки, а також гвинтова кришка були доповнені золотим штрихом, що довершило загальний вигляд фінального продукту.

Секрет унікальності преміальної горілки «Хортиця» – в рецептурі та технології виготовлення. В основі – спирт нового покоління «Пшенична сльоза» та жива природна вода. Це надає горілці три унікальних якості – чистоти, свіжості та м'якості смаку.

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





ВІДМІННО

Сила характеру

Виноробня Azienda Agricola Quintarelli є однією з найкращих Італії. Вино Amarone розливають у 1,5-літрові пляшки Bordolese Golia, котрі виробляються на заводі Vetropack у Треццано-суль-Навільйо.

Пляшка кольору кюве важить 1300 грамів та має видовжене тіло із чіткими плечима та шиєю, що разом довершують вигляд пляшки під коркову укупорку. Незважаючи на класичну форму, пляшка виглядає елегантно та водночас чудово передає характер вмісту. Каліграфічний напис на етикетці ще більше підкреслює унікальність виробу.

Джузеппе Кінтареллі був провідним розробником вина Amarone; навіть після смерті він і понині продовжує надихати інших виноробів. Вина не містять жодних добавок чи консервантів, а також не фільтруються задля збереження особливого характерного смаку. Запорукою виноробного ремесла є уважність до деталей, що гарантує найвищу якість вина.

ВИРІЗНЯЄТЬСЯ

Просто та зі смаком

Vetropack Київ реалізував новий проект 330-мілітрової пляшки для газованих безалкогольних напоїв відомого бренду Bohemsa. Проста форма чудово доповнює смачний напій на основі природних інгредієнтів.

Прозора скляна пляшка вирізняється лаконічністю своєї форми. Завдяки використанню 50 відсотків склобою для варіння скломаси, при виробництві цієї пляшки було досягнуто суттєвого зменшення викидів CO₂. Ця екологічно дружня скляна упаковка якнайкраще доповнює продукти Bohemsa, котрі виготовлені виключно з натуральних та місцевих компонентів. Продукти, які входять до рецепту напою, намальовані безпосередньо на етикетці. Практична кришка, що легко відкручується та закручується, дозволяє брати цей освіжаючий напій з собою, смакуючи ним у будь-яку хвилину.

Кола, лимонад та тонік Bohemsa не містять зайвих добавок, консервантів чи штучних барвників. Напої підходять як для вегетаріанців, так і для людей, які мають непереносимість глютену. Смачні та натуральні напої в зручній упаковці є чудовим супутником сучасного життя, а насолоджуватись ними можуть як дорослі, так і діти.



КОРОЛІВСЬКИЙ СМАК

Освіжаючий ялівець

Популярний в Україні напій King's Bridge™ змінює свій вигляд. Із поточного року випуск цього слабоалкогольного міксу на основі джину також розпочато у скляній прозорій пляшці, ємністю 0,33 л, що виготовляє завод Vetropack у Гостомелі.

На початку цього року українська компанія, котра виробляє напій King's Bridge™, переглянула свою продукцію та зробила оновлення. Раніше слабоалкогольний напій на основі джину був доступний лише в алюмінієвих бляшанках. Виробником 0,33-літрових прозорих скляних пляшок став Vetropack Гостомель. Легка пляшка з довгим горлом стала гармонійним довершенням напою і чудово вписалась у ритм міського життя. Прозора етикетка підкреслює елегантний стиль, а завершує вигляд гвинтова кроненкришка.

У цьому коктейлі натуральний сік доповнений настоянкою «Джин King's Bridge». Змішування інгредієнтів дарує поціновувачам слабоалкогольних газованих напоїв незабутній освіжаючий смак із яскраво вираженим ялівцевим ароматом.

НАСИЧЕНЕ

Вражаюча насолода

Vetropack Італія виробляє цю нову 0,75-літрову пляшку кольору кюве для сімейної винарні Recchia. Дизайн цієї пляшки розроблено італійським підрозділом Vetropack у безпосередній співпраці з Recchia та Euroglass. Витончена пляшка якнайкраще підходить для зберігання вишуканого класичного червоного вина із серця італійського регіону Вальполічелла.

Благородний колір кюве, якісна коркова пробка, довга шия та м'які вигнуті лінії тіла 750-мілілітрової пляшки надають їй завершеності. Чисельні гравірування підкреслюють шляхетність продукту: родинне ім'я Recchia можна побачити на верхній та нижній частинах пляшки, а логотип винарні розміщується посередині плечей пляшки.

Сімейна компанія Recchia виробляє свої вина вже понад 100 років всього за кілька кілометрів від Верони. На 90 гектарах землі винарні переважають виноградні сорти Valpolicella Classico, Valpolicella Superiore, Valpolicella Ripasso Amarone та Recioto della Valpolicella. Цього року на знак визнання роботи винарні Recchia компанія отримала найвищу відзнаку 67-го конкурсу Palio del Recioto.

Відскануйте код, аби
передивитись найновіші продукти





міцний

Повне оновлення

Найбільшим та найстарішим виробником вина та міцних напоїв в Хорватії є компанія *Badel 1862*, яка знаходиться в Загребі. Нещодавно завершилось повне оновлення двох торгових марок компанії – горілки Vigor та джину Sax. Оновлені пляшки для цих брендів виробляє Vetropack Стража.

Горілка Vigor та джин Sax зазнали ретельного ребрендингу. Цей процес першочергово відобразився на рецептурі. Для того, аби оновлений напій якнайкраще задовольнив потреби споживачів, до кропіткого підбору було залучено професійних барменів та міксологів.

Дизайн нових пляшок по-справжньому приваблює погляд: починаючи від форми та кришки, і до маркування. Скляні пляшки для горілки та джину робляться з безбарвного скла і випускаються у двох розмірах: 700 та 1000 мл. Пляшка з джином має чітку квадратну форму, в розробку якої професіонали Vetropack Стража вклали чимало ресурсів та часу на тестування. Ідеальну прозору пляшку гармонійно доповнює етикетка на прозорій основі (так звана «no label look»).

Нові продукти є відображенням продуманих до дрібниць деталей, в результаті чого ринок отримав сучасну продукцію у довершеній упаковці найвищої якості. Вже понад 28 років горілка Vigor є брендом номер один серед хорватських споживачів. До виробництва, перегонки та фільтрації Badel 1862 застосовує міжнародно визнані стандарти. Окрім класичної горілки Vigor Vodka Original, компанія представила два нові смаки: цитрусовий Vigor Citrus та ягідний Vigor Wild Berry. Обидві фруктові горілки виробляються без цукрових підсолоджувачів, що цілком збігається із попитом на натуральні продукти.



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



МЕЛОДІЙНІСТЬ

Теплі сусідські відносини

Vetropack вже понад 100 років є частиною життя Бюлаху. Тому не дивно, що компанія стала спонсором будівництва нового концертного залу для музичної школи *Musikschule Zürcher Unterland*. Залу *Vetropack* було відкрито у вересні концертом «мелодія пляшок» у виконанні гурту *GlasBlasSing* («GlassBlowSing»).

Новий район під назвою «Im Guss» був створений на місці колишнього ливарного заводу, лише в кількох кроках від заводу *Vetropack* у місті Бюлах. Об'єкт зустрів своїх перших власників та орендарів у вересні, а приміщення *Musikschule Zürcher Unterland* стало частиною нової забудови. Окрім навчальних кабінетів, школа має концертну залу на 200 гостей. Нова зала *Vetropack* – це ознака спорідненості *Vetropack* із Бюлахом та його новими мешканцями.

Церемонія відкриття

Через те, що *Vetropack* у Бюласі вже понад 100 років, закономірним є те, що багато працівників або колишніх учнів заводу проживають у місті. *Vetropack* бачить частиною міста та ототожнює себе як сусіда громади. Тож, коли керівники музичної школи попросили компанію спон-

сорувати будівництво концертної площадки, рішення не забарилось. Нова зала *Vetropack* стала символом теплих сусідських відносин – відображених у назві та гармонійно поєднаних музикою.

Школа відкрила свої двері під час передостаннього вихідного вересня, запросивши громаду оглянути нові приміщення та долучитися до святкування. Зала *Vetropack* була офіційно відкрита у присутності голови ради директорів компанії Клода Р. Корна та генерального директора Йоханна Райтера. На знак пошани Йоханн Райтер подарував керівникові школи Урбану Фрею скляний камертон, побажавши новому концертному майданчику незліченну кількість успішних концертів та подій. «Мене хвилює саме передчуття того, що дуже скоро ми зможемо насолоджуватися багатим музичним репертуаром», – зауважив пан Райтер у своїй промові. «Нехай зала *Vetropack* цієї школи стане домом не лише для викладачів, учнів, місцевих музикантів та відомих артистів, а й для аудиторії, яка приїждитиме до нас звідусіль».

Після церемонії розрізання стрічки німецький гурт *GlasBlasSing* дивував публіку переповненої зали своєю майстерністю гри на пляшках.





ВСЕСВІТНЯ СПАДЩИНА ЮНЕСКО

Відзнака «пагорбів Просекко»

Італія – колыска ігристого вина Prosecco, а відтепер і об'єкт Всесвітньої спадщини ЮНЕСКО.

Для регіону Венето характерними є пагорби, ліси, затишні села та ферми. Ця місцевість вже протягом століть трансформується за участі людини. Мальовничий ландшафт доповнюють ряди виноградної лози, що простягаються паралельно та перпендикулярно схилам. Мальовничий «шаховий» пейзаж є характерним для «пагорбів Просекко».

Організація ЮНЕСКО присвоює звання всесвітньої спадщини місцям, які славляться своєю унікальністю та автентичністю по всьому світі. Італія винесла так звані «пагорби Просекко» на розгляд комітету ЮНЕСКО, котрий безпосередньо на літньому засіданні прийняв рішення внести до списку найцінніших пам'яток світової спадщини, гідних збереження пагорби Конегліано і Вальдобб'ядене. Саме на цих пагорбах вирощується виноград для виробництва знаменитого Prosecco. Таке рішення поклало переможний кінець 10-літньому процесу.

Італія очолює списки

Ця нагорода означає, що Італія тепер може похвалитися 55 об'єктами зі списку Всесвітньої спадщини. Такий результат є найвищим, ніж у будь-якої іншої країни світу. До переліку також входять три інші регіони, які зазнали значного впливу виноробства: пагорби Ланге-Рокеро та Монферрат в П'ємонті, Вал д'Орсія в Тоскані та виноградарство на острові Пантеллерія.



**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 і Герцеговина,
Сербія, Чорногорія,
Північна Македонія, Косово**

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

Україна

Телефон +380 4439 241 00
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