



Pišeňský Prazdroj

PODMÍNKY CERTIFIKACE PROVOZOVEN
ZA VYNIKAJÍCÍ PÉČI O ČEPOVANÉ PIVO



HVĚZDA SLÁDKŮ ANEB CERTIFIKÁT NEJVYŠŠÍ KVALITY PIVA

Dopřejte svým zákazníkům nejlepší zážitek s pivem! Výsledek se brzy dostaví. Bude jím spokojený a loajální host, který svým dílem přispěje k tomu, že váš podnik bude úspěšný.

Nejlepší zážitek s pivem přinese jediné správně ošetřené a čerstvé pivo. Cesta k němu vede přes komplexní péči o pivo i ve vaší provozovně. Za příkladné dodržování zásad a požadavků péče o kvalitu čepovaného piva uděluje Plzeňský Prazdroj, a.s. svým zákazníkům certifikát Hvězda sládků. Pod certifikát se podepisují ti, kdož stojí u samého zrodu piva, naši sládcí. Hvězda sládků je až konečným krokem certifikačního procesu, který vychází z hodnocení nejdůležitějších parametrů péče o pivo v provozovně. Každý z nich může ovlivnit výslednou kvalitu čepovaného piva. Jednotlivé parametry mají nastavený limit, který se musí splnit, aby hospoda mohla certifikát obdržet. Měření se provádí v ročních cyklech a podle jeho výsledků se certifikát uděluje s platností na jeden kalendářní rok. Vyvěšením certifikátu Hvězda sládků ale nesmí všestranná péče o pivo skončit. Je totiž závazkem k dodržování vysokých standardů péče o čepované pivo i v dalším období.

UDĚLENÍ CERTIFIKÁTU HVĚZDA SLÁDKŮ

Celková péče začíná u správného uskladnění piva ve vhodných podmínkách. Pokračuje přes používání schválených postupů tlačení piva, doporučeného technického plynu pro sudová piva, nebo vzduchu pro piva tanková, a pravidelnou sanitaci pivních cest ve stanovených intervalech a doporučenými chemickými prostředky. Totéž platí také pro udržování výčepu, výčepního zařízení a pivního skla v nekompromisní čistotě, a to na denní bázi výčepním. Na konci řetězce příkladné péče o pivo je doporučeným způsobem načepované pivo té správné chuti a vůně. Ideální chuťový zážitek s naším pivem je spojený s jeho čerstvou chutí. Proto dodržování doporučené maximální doby pro naražení sudu nebo tanku je naprosto zásadní.

VÝHODY UDĚLENÍ CERTIFIKÁTU HVĚZDA SLÁDKŮ

- Označení provozovny certifikátem Hvězda sládků avizuje záruku nejvyšší kvality pivního zážitku směrem ke stávajícím a především potencionálním hostům.
- Certifikát slouží při rozhodování spotřebitelů o návštěvě provozovny.
- Provozovna bude uvedena na webových stránkách Plzeňského Prazdroje, a.s. v seznamu certifikovaných a tedy doporučených provozoven, dále na webových prezentacích jednotlivých pivních značek.
- Certifikát Hvězda sládků se uděluje pouze zákazníkům Plzeňského Prazdroje, a.s.
- Získání certifikátu je zároveň nutnou podmínkou pro zařazení do některé z úrovní obchodního programu Klubu klíčových zákazníků Plzeňského Prazdroje, a.s. (podrobnosti u příslušného manažera pro rozvoj klíčových zákazníků nebo specialisty rozvoje obchodu).

POSTUP PRO UDĚLENÍ CERTIFIKÁTU HVĚZDA SLÁDKŮ

Splnili jste všechny požadavky a kroky popsané v Podmínkách pro udělení certifikátu Hvězda sládků (viz dále v tomto dokumentu)?

1. Požádejte specialistu rozvoje obchodu Plzeňského Prazdroje, a.s. o zahájení certifikačního procesu.
2. Proběhne měření základních technických parametrů.
3. Následně hodnocení kvality naservírovaného piva.
4. V případě splnění všech podmínek bude udělen certifikát Hvězda sládků a předán zástupcem obchodního oddělení Plzeňského Prazdroje, a.s.
5. V případě zjištění jakéhokoli nedostatku, který zabraňuje udělení certifikátu Hvězda sládků, sdělíme přesně popsany důvod a přidáme postup pro nápravu. Požadavek na další měření můžete podat nejdříve za 3 měsíce. Kontrolní měření na již certifikovaných provozovnách se budou opakovat nejméně 1x ročně. Mohou se ale uskutečnit kdykoli za účelem prověření dodržování standardů a kvality čepovaného piva. V případě zjištění závažného porušení standardů uvedených v Podmínkách udělení certifikátu Hvězda sládků, nebo při změně provozovatele bude certifikát Hvězda sládků provozovně odebrán. Jakékoli vaše další dotazy zodpoví osobně specialista rozvoje obchodu nebo pracovník technického servisu Plzeňského Prazdroje, a.s.

PODMÍNKY PRO UDĚLENÍ CERTIFIKÁTU HVĚZDA SLÁDKŮ

TECHNICKÉ PARAMETRY / 1. Sklad piva • Skladovací teplota **tankového piva** musí být maximálně do 10 °C (optimálně 5 - 8 °C).

- Skladovací teplota **sudového piva** může dosáhnout maximálně 15 °C (optimálně 5 - 8 °C).
- Viditelné umístění teploměru s ukazatelem aktuální skladovací teploty piva.
- Sklad musí mít omyvatelné stěny a podlahu, která je vyspádovaná se sklonem k odpadní gule nebo jímce.
- Umístěte mycí hlavu (proplachovací adaptér) na proplach pivních cest pitnou vodou tak, aby byla plně funkční.
- Udržujte sklad v čistotě, neumísťujte sem jiné potraviny, i když jsou balené.

2. Tlačné plyny / Pro tlačení piva doporučujeme používat:

- Směsný plyn oxidu uhličitého (CO₂) a dusíku (N₂) v poměru ideálně 1:1, nebo v závislosti na podmínkách čistý CO₂.
- Vzduch pouze u **tankového piva**.

3. Sanitace pivních cest

- Sanitaci pivních cest musí provádět autorizovaná sanitační firma. Doporučené firmy najdete na www.prazdroj.cz.
- U **tankového piva** provádějte sanitaci v maximálním intervalu 1x za 7 dní, optimálně s denním proplachem pivních cest pitnou vodou.
- U **sudového piva** provádějte sanitaci v maximálním intervalu 1x za 14 dní optimálně s denním proplachem pivních cest pitnou vodou. V případě nefiltrovaného piva a pivních speciálů se řiďte doporučením specialisty rozvoje obchodu. Dbejte na zapsání každé provedené sanitace do vaší sanitační knihy.

4. Mytí pivního skla

- Využívejte jen doporučené mycí prostředky certifikované Výzkumným ústavem pivovarským a sladařským, a.s..
- Při mytí pivního skla dodržujte doporučené technologické postupy Plzeňského Prazdroje, a.s., sklo řádně oplachujte pitnou vodou po dobu min. 5 sekund před čepováním.
- Řádně pečujte také o čistotu myčky pivního skla a odkapníku.

5. Čistota výčepní techniky

- Výčepní hlava a pult se musí udržovat v čistotě průběžně.
- Naražeče proplachujte pitnou vodou každý den po ukončení čepování.
- Výčepní kohouty je nutné proplachovat pitnou vodou a čistit speciálním kartáčem.
- Chladič piva, aby mohl být funkční na plný výkon, se doporučuje pravidelně kontrolovat a čistit (min. 2x ročně objednejte preventivní údržbu chladiče a kondenzátoru chladiče piva parním čištěním autorizovanou sanitační firmou) se záznamem do sanitační knihy.
- Dodržujte doporučení nepoužívat střídavě vedení pro pivo a sladké ochucené nealko nápoje.
- Na výčepní technice poskytované Plzeňským Prazdrojem, a.s. čepujte pouze značky sortimentu Plzeňského Prazdroje, a.s. nebo jiné nápoje na základě výjimky smlouvené se zástupcem obchodního oddělení Plzeňského Prazdroje, a.s.

PARAMETRY ČEPOVANÉHO PIVA

6. Čepování piva

- Pivo se čepuje do čisté, vychlazené a mokré sklenice. • Pivo čepujte doporučeným způsobem, s kvalitní hustou, jemnou a krémovitou pěnou bez viditelných bublinek.
- Doporučovaná teplota servírovaného piva je 7 °C (+/-1 °C).
- Pivo podávejte pouze čerstvé, se správnou chutí a vůní bez závad.
- Čepované pivo prezentujte neklamavě a pravdivě (např. značka piva odpovídající logu na sklenici, náležitě označené výčepní kohouty, správná míra).

7. Minimální výtoč: Dodržujte doporučení specialisty rozvoje obchodu pro dobu naražení jednoho sudu. V případě tankového piva je maximální tolerovaná doba pro naražení jednoho tanku 5 dní.





Měření mikrobiologické čistoty

- Kontrola mikrobiologické čistoty pivních cest se provádí luminiscenční metodou přístrojem HY-LITE. Posuzuje se z odebraných vzorků z výčepního kohoutu, naražeče a samotného piva. Maximální přípustná hodnota je 20 000 jednotek RLU. Čistota pivního skla se kontroluje tzv. kafrovou zkouškou.

OZNAČENÍ CERTIFIKOVANÉ PROVOZOVNY

Provedení Certifikátu

Hlavní certifikát Hvězda sládků dodáváme v provedení pro vnitřní prezentaci. Dále dodáváme 2x certifikační samolepku pro umístění v exteriéru u vstupu do provozovny či pro umístění na viditelném místě uvnitř provozovny. K dispozici je také malá samolepka k umístění do menu k pivní nabídce a elektronická verze pro internetové využití.

Umístění samolepky certifikátu u vstupu do provozovny Vám pomůže získat nové hosty, kteří vyžadují vysoký standard čepovaného piva. Vnitřní certifikát pak hostům sděluje, že jejich volba, kam jít na pivo, byla správná.

Montáž hlavního certifikátu Hvězda sládků bude zajištěna smluvní firmou a hrazena Plzeňským Prazdrojem, a. s.

Hlavní certifikát – umístění v oblasti výčepu

Medaile na certifikátu je odnímatelná s možností zavěšení na zeď (tzn. je možné vystavovat certifikáty z minulých let).

Označení pivních značek je vyměnitelné a musí odpovídat složení hlavní nabídky piva na výčepu (zobrazujeme značky Pilsner Urquell, Velkopopovický Kozel, Gambrinus a Radegast; maximálně 3 značky).

Technické údaje

Rozměry: 410 x 250 x 36 mm
Materiál: dibond a nerozbitné plexi
Uchycení: 2 x vrut



Certifikační samolepka – umístění u vstupu do provozovny

Kruh: 146,5 x 146,5 mm

