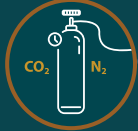


PODMÍNKY CERTIFIKACE PROVOZOVEN ZA NEJLEPŠÍ PÉČI O ČEPOVANÉ PIVO



1. Sklad piva

- Teplota skladovaného tankového piva musí být celoročně do 10°C
- Teplota skladovaného naraženého sudového piva musí být celoročně do 10°C
- Sklad je vybavený teploměrem s ukazatelem aktuální skladovací teploty piva a je dostupný na viditelném místě
- Sklad musí mít omyvatelné stěny a podlahu
- Sklad musí mít plně funkční proplachový adaptér na proplachování pивních cest pitnou vodou
- Sklad musí být udržovaný v čistotě
- Ve skladu nesmí být nebalené potraviny (ani krátkodobě)



2. Tlačné plyny

- Pro vytlačení piva ze sudu je třeba použít směs plynů oxidu uhličitého (CO₂) a dusíku (N₂) v poměru ideálně 1 : 1
- Tlačení vzduchem je tolerováno jen u tankového piva



3. Sanitace pивních cest

- Sanitace musí být prováděna dle technologického postupu VÚPS. Tento postup jako jediný dokáže zaručit čistotu a nezávadnost pивního vedení.
- U tankového piva je třeba provádět sanitaci v doporučeném intervalu 1 x za 7 dní
- U sudového piva je třeba provádět sanitaci v doporučeném intervalu 1 x za 14 dní s pravidelným proplachem pивních cest pitnou vodou, minimálně však při každém přerážení sudu



4. Mytí pивního skla

- Sklo musí být před čepováním pивně čisté
- Při mytí je třeba využívat pouze doporučené a certifikované prostředky VÚPS určené na pивní sklo
- V případě využívání myčky skla je potřeba myčku udržovat v čistotě



KRITÉRIA PRO HODNOCENÍ ČEPOVÁNÍ PIVA

5. Čistota výčepní techniky

- Výčepní hlavu a pult je třeba udržovat v čistotě
- Výčepní kohouty je nutné denně proplachovat pitnou vodou a čistit speciálním kartáčem
- Je nutné dbát o chladič piva dle pravidel v sanitační knize



6. Čepované pivo

- Pivo se čepuje do čisté, vychlazené a těsně před čepováním opláchnuté sklenice. Díky tomuto doporučenému způsobu bude mít pivo kvalitní hustou, krémovou pěnu bez výrazných bublin
- Doporučená teplota servírovaného piva je 7°C (+/- 1°C)
- Pivo se podává pouze čerstvé, se správnou chutí a vůní bez závad
- Maximální doba naražení tankového i sudového piva se řídí dle standardů PPAS



7. Čerstvost tankového piva

- Provozovna v průběhu kalendářního roku (12 měsíců) nesmí být 3 a vícekrát neperformující
- Provozovna za poslední 4 měsíce v roce nesmí být 2 a vícekrát neperformující

POSTUP PRO UDĚLENÍ CERTIFIKÁTU HVĚZDA SLÁDKŮ

1. Kontaktujte Specialistu rozvoje obchodu: Zahajte certifikační proces.
2. Technické měření: Proběhne kontrola základních technických parametrů.
3. Hodnocení kvality čepované piva: Tajný host posoudí kvalitu naservírovaného piva.
4. Udělení certifikátu: Při splnění všech podmínek vám bude certifikát udělen a předán zástupcem Plzeňského Prazdroje.
5. Náprava nedostatků: Pokud nesplníte podmínky, obdržíte popis nedostatků a postup pro jejich nápravu.