

Dobře čepované pivo se lépe prodává

Marcela Titzlová

Rozhovor s Thomasem Hutschenreuterem z firmy Micro Matic

Micro Matic patří k největším světovým výrobcům výčepních zařízení. Naprostou jedničkou na trhu se dlouhodobě stala především v případě zařízení a součástek pro narážení piva ze sudů keg. Jde o tzv. fitinky, které se umísťují do sudů, a narážecí hlavy. Pokud je spojíme, může proudit pivo do sklenice. Thomas Hutschenreuter se v Německu stará o celé portfolio dánské značky.

Cím se odlišuje profesionální přístup při čepování piva od běžného?

Nejdůležitější úkol hostinského je udržet stejnou, nijak nezměněnou kvalitu piva při cestě ze sudu do konzumentovy sklenice. Host by měl pít přesně takové

pivo, které chuťově odpovídá představě sládka. Bohužel mnoho výčepů je postaveno tak, že to ani neumožňují, a také personál často nemá správný trénink nebo ho kvalita piva ani nezajímá.

Micro Matic představujete společnost, která dlouhodobě určuje celosvětové trendy v čepování piva. Co mezi nimi považujete za nejdůležitější?

Snažíme se zachovat pivo tu nejlepší kvalitu díky inovacím designu, který zároveň umožňuje dodržování hygienických pravidel a hladký provoz z technického hlediska, jako např. perfektní průtok nápoje. Usilujeme o maximální bezpečnost při provozu, jednoduchou obsluhu a ošetřování zařízení a snažíme se rozšiřovat možnosti čepování piva. Naše úsilí směřuje k tomu, aby majitel pivního baru mohl nabízet co nejlepší pivo, a tím zlepšoval potenciál svého podnikání. Praxe hovoří za vše, dobré čepované pivo se prostě prodává lépe.

Co je z pohledu čepování piva charakteristické pro současný trh?

Už na první pohled je jasné, jak nápojový trh výrazně ovlivnil současný boom řemeslných pivovarů. Konzument očekává širší nabídku pivních stylů i značek. Čepování dává v mnoha zemích tu nejlepší reputaci. Podniky prodávají celkově více čepovaného piva, i když méně z každého výčepního kohoutu. Proto je důležité kontrolovat výčepní zařízení častěji, využívat menší sudy, které se častěji mění, udržovat je v chladu a užívat výčepní zařízení, které umožní připojení sudu ke kohoutu na několik dnů, aniž by to mělo vliv na kvalitu piva. Některé podniky v USA servírují přes stovku různých čepovaných pív. Pro mne osobně je to příliš, ale minimálně v zámoří se ze strany zákazníků objevila poptávka po takto neobvykle široké nabídce čepovaného piva a té se samozřejmě snažíme vyjít vstříc.





Thomas Hutschenreuter

lik značek hodlá nabízet, jak dlouho předpokládá, kolik času bude potřebovat k vyčepování sudu a zda budou některá piva z jeho nabídky potřebovat speciální zacházení. Jakmile zná odpovědi, může se obrátit na profesionálního partnera, jako je Thermotechnika Bohemia, která naši ztlačku zastupuje v České republice. Jejich odborníci navrhnou optimální řešení. Já osobně jsem vždy pro to, aby bylo co nejjednodušší.

Jak důležitý je správný výběr tlačných médií?

Jak už jsme řekli, pro Českou republiku je stále více typické používání směsi CO₂ a N₂, tedy oxidu uhličitého a dusíku. Pro zákazníka je to daleko přitažlivější, protože nepije přesycené pivo, což u použití pouze CO₂ někdy hrozí. Další benefit představuje nižší náchylnost piva k oxidaci. Na druhé straně pokud používáte již připravenou směs (N₂/CO₂ = 70/30 nebo 50/50) u normálních ležáků, poměrně rychle ztratíte z piva CO₂, takže poslední sklenice mohou mít nižší říz. Ležák se prostě musí vyčepovat rychle.

Jak nejlépe využívat redukční ventily?

Je třeba s nimi zacházet velmi opatrně. Ujistěte se, že celá jednotka funguje správně, a v případě pochybností se raději obraťte na odborníka.

Detail výčepního kohoutu FlexiDraft s jednorázovým vedením piva



Jak se vyvíjí nabídka firmy Micro Matic?

Micro Matic začal s výrobou fitinků pro sudy typu keg v roce 1969 a postupně začal přidávat další komponenty, narážecí hlavy, sanitační zařízení, redukční ventily a další. V současné době jsme největším světovým výrobcem narážecích hlav a zároveň prodejcem spojovacího materiálu a redukci. Naše nejzajímavější produkty v současné době jsou novinky FlexiDraft™ nebo QuickFit™.

Výčepní zařízení FlexiDraft



Liší se nabídka v jednotlivých zemích?

Ano, samozřejmě. Instalace prováděné v USA nebo Austrálii musejí garantovat u sevírovaných nápojů hodně studené teploty. V Japonsku najdete velmi malé výčepní systémy vzhledem k malému objemu prodeje piva. Ve Velké Británii jsou oblíbená piva s velmi nízkým obsahem kyslíčnicku uhličitého. V Německu se sudy se spodně kvašeným pivem většinou skladují ve velmi chladném prostředí nebo ledničkách. Česká republika jako národ číslo jedna v konzumaci piva má také svoje tradiční zvláštnosti. Výčepní zařízení lze srovnávat s ostatními středoevropskými zeměmi, ale nikde jinde není v takové míře pro čepování ležáků používána směs dusíku a kyslíčnicku uhličitého.

Co musí dobrý profesionální výčepní vědět o narážecích hlavách a tlakových ventilech?

Nejdůležitější je, že výčepní nebo obsluha nesmí zasahovat do zašroubovaných fitinků v sudu. Může to vést k vážným úrazům. Keg musí splňovat veškeré nároky vyplývající z tlakové zkoušky sudu, což Micro Matic považuje v současnosti za běžný standard. Nárážec musí být čistý a musí se o něj pečovat. Pak pracuje bez jakýchkoli problémů celá léta.

Na základě jakých kritérií se má zákazník rozhodovat o pořízení nového výčepního zařízení?

Nejprve by si měl položit základní otázky: Kolik čepovaného piva chce prodávat, ko-

Komponenty QuickFit pro snadné a rychlé připojení k tlakové lahvi s tlačnými médii



Poruchy mohou až ohrozit život. Náš nový QuickFit™ systém eliminuje různá nebezpečí tím, že připojení k tlakové bombě proběhne pouhým zaklapnutím, není třeba nic šroubovat. To umožňuje mnohem rychlejší, jednodušší a bezpečnější připojení k tlakové lahvi. Je to stejně rychlé a jednoduché jako naražení sudu.

Čím se od sebe liší různé výčepní stolice?

Výčepy jsou často pojímány tak, aby v první řadě přitáhly pozornost hosta a reprezentovaly čepovanou značku. Ale i tak by neměla zůstat stranou technická stránka a měly by maximálně splňovat požadavky na snadný provoz. Pokud je to možné, měl by být jeho součástí i chlazený prostor a nejlépe by měla být chlazená i pípa. Na výčepu by se neměla srážet voda a kohouty by měly být odnímatelné. Konstrukce čela by měla být dostatečně robustní, aby zvládla živý pohyb u baru, ale zároveň by měla dobře vypadat. Stále častěji je samozřejmostí efektní osvětlení. A sympatickým způsobem příjmů může být i nápadité umístění reklamy.

Jaké druhy kohoutů nabízí vaše značka?

Micro Matic nabízí celou řadu kohoutů určených pro různá piva a pivní styly. Všechny, které doporučujeme, ale jsou v místě kontaktu s pivem nerezové, zatímco ve světě se stále ještě objevuje zájem také o levnější pípy z pokovené mosazi.

Proč se vaše společnost rozhodla uvést na trh FlexiDraft?

Odpověď je jednoduchá. FlexiDraft nabízí způsob, jak udržet vyšší kvalitu piva. Všude na planetě platí, že na cestě mezi sudem piva a sklenicí se objevuje velké riziko, že se část kvality nápoje vytratí. Nejvíce to platí u speciálních piv s vyšší cenou, kde bývá nižší výtoč. Určitě sami víte, jak často se objevuje nevalná chuť piva třeba u hotelových restaurací nebo podniků, kde se pije většinou víno. Samozřejmě tu hraje roli špatná hygiena, což v případě FlexiDraft™ odpadá. Jde o jednorázové vedení piva které zamezuje přístupu jakékoli infekce a zjednodušuje kontrolu správné teploty a tlaku CO₂. Správné nastavení obojího lze provést už v pivovaru. Také ekonomická stránka není zanedbatelná: dochází k výrazně nižšímu plýtvání pivem, odpadají výdaje za čištění, a díky vyšší kvalitě nápoje stoupá prodej. Systém FlexiDraft™ je vhodný pro všechny narážecí hlavy a typy piv. FlexiDraft™ je především vhodný pro menší podniky, které chtějí nabízet větší množství čepovaných piv v prémiové kvalitě.

Vaši horkou novinkou je QuickFit, jaké výhody přináší?

S QuickFit™ lze vyměnit lahev s oxidem uhličitým doslova během vteřin, aniž by byla potřeba nějaké nástroje. Zamezuje nebezpečí úniku plynu i neodborné manipulaci. QuickFit™ jsme poprvé předvedli odborné veřejnosti teprve nedávno na mnichovské výstavě Drink-

tec a ohlasy byly nesmírně pozitivní. V současné době provádíme testování s vybranými zákazníky a během roku 2018 se výrobek již objeví na trhu.

Jakou roli má v pivním světě z vašeho hlediska Česká republika?

Patříte k zemím s nejvýraznější pivovarsnickou minulostí. Jste v čele světového žebříčku v konzumaci piva na hlavu a hodně Čechů dosud dává přednost čepovanému pivu před lahvovým, protože vnímá rozdíl kvality mezi nimi a chce si tento nádherný nápoj užít co nejlépe. Kromě toho udržuje Česká republika cenu piva na velmi rozumné výši i ve srovnání mezi prodejem v obchodech a hostincích. Čepované pivo přináší pivovarům slušný profit, přestože se rozšiřuje i nabídka jiných nápojů. Čeští konzumenti stále dokážou ocenit dokonale načepované pivo. A k tomu se společnost Micro Matic snaží ze všech sil přispívat.

QuickFit připojený k tlakové lahvi





Společnost THERMOTECHNIKA BOHEMIA působí na českém trhu jako dodavatel výčepních a chladičů zařízení již od roku 1992. V této oblasti jsme proto již tradičním domácím dodavatelem. Jsme též dodavatelem kompletního gastronomického zařízení, prémiové italské kávy Pascucci a v neposlední řadě také jednocestných plastových sudů DOLIUM.



Kromě samotného prodeje kvalitních výrobků (typových i na míru) nabízíme jejich montáž a servis, které jsou zajišťovány kvalifikovanými technikami z našich šesti poboček kdekoliv po celé České republice.

Našími zákazníky jsou malé bary, pivnice, restaurace, velká řada minipivovarů, ale též čtyři z pěti největších českých pivovarů. Za poslední čtvrtstoletí jsme stihli nasbírat velké množství zkušeností, které jsme schopni Vám nabídnout. Chcete-li kvalitní zboží od tradičního českého dodavatele za nesrovnatelné ceny, je společnost THERMOTECHNIKA BOHEMIA tou správnou volbou.



Naším zákazníkům nabízíme:

- prodej výčepní a chladičové technologie
- výrobu, montáž i demontáž výčepní technologie
- výrobu výčepních stojanů na míru
- výrobu i chladičových pultů na míru a jejich zaměření a montáž
- zajistíme sanitaci pívniho vedení kompletní servis výčepní a chladičové technologie kvalifikovanými technikami po celé České republice
- v neposlední řadě pronájem výčepních zařízení jak na velké festivaly, tak i na svatby či oslavy



Rádi Vám zodpovíme Vaše dotazy na:

Tel: +420 544 229 478
Mob.: +420 603 582 303
obchod@tcbohemia.com

Kontakt

THERMOTECHNIKA BOHEMIA s.r.o.
Komenského 951, 664 53 Újezd u Brna
www.tcbohemia.com

CHLAZENÍ • SERVIS • VÝČEPY



THERMOTECHNIKA
CROWN COOL
EUROPEAN ECONOMIC INTEREST GROUP