



Newsletter C19

č. 3/2021

V Praze dne 20. 4. 2021

Vážení obchodní partneři,

konečně můžu s radostí říct, že svítá na lepší časy a že se alespoň částečné znovuotevření provozoven blíží.

Vaše podpora zůstává naší prioritou, na počáteční týdny otevření provozoven pro Vás máme nachystanou řadu programů na Vaši podporu tak, abychom Vám je co nejvíce usnadnili. Detaily s Vámi budeme sdílet co nejdříve, jakmile bude znám termín otevření provozoven.

Dále bychom Vám rádi připomněli aktuální kompenzační programy:

- Stále platí 370 korun jako náhrada mzdy pro lidi na nemocenské nebo v karanténě
- Program Antivirus a kompenzační bonusy zůstávají
- Program COVID nájemné byl ukončen

Všechny informace najdete na <https://covid.gov.cz/>.

Se startem trhu bude bezpečnost na prvním místě, rádi bychom Vám tedy připomněli desatera zásad jak pro váš personál, tak pro konzumenty, abychom si mohli užívat znovuotevření trhu plnými doušky. Desatera najdete v příloze tohoto mailu nebo na www.mojehospoda.heinekenceskarepublika.cz.

Na bezpečné budoucnosti pracujeme také s Českým svazem pivovarů a sladoven, který spustil projekt Bezpečná restaurace. Ten vychází mimo jiné z předpokladu, že hospody a restaurace jsou zvyklé dodržovat přísné hygienické předpisy a zvládnou přidat i další opatření, aby pro své hosty vytvořily bezpečné prostředí. Cílem projektu je (kromě tlaku na znovuotevření) hlavně provoz udržet otevřený. Pokud chcete, aby byla vaše provozovna označena jako bezpečná, tak na stránkách www.bezpecnarestaurace.cz najdete hned po znovuotevření gastronomických podniků link, kde budete moci svou restauraci nebo hospodu zaregistrovat. Podmínkou registrace bude splnění veškerých bezpečnostních opatření. Na stránkách bude i online školicí program a zdarma ke stažení informační materiály – například samolepky, letáky nebo stojánky, které můžete umístit ke vstupu či uvnitř vaší provozovny. V příloze tohoto mailu najdete také podklady k této aktivitě.

Naším společným hlavním cílem i dál zůstává kvalita piva na provozovně – abychom konzumentům mohli nabídnout to nejlepší pivo, prohlédněte si prosím příložený manuál péče o pivní vedení před znovuotevřením na další straně tohoto newsletteru.

Po znovuotevření provozoven Vám budou operátorky a operátoři na našem Call Centru k dispozici telefonicky na +420 548 134 134 **pondělí až pátek, od 7:00 do 16:00** s tím, že na další den můžete objednat vždy každý pracovní den do 15:30. V této době i mimo ni zůstává v platnosti, že můžete objednávat emailem na objednavky@heineken.com.

V současné době stále platí, že můžete mít otevřená svá okénka a prodávat pivo s sebou, pozitivní také je, že skončil zákaz konzumace alkoholu na veřejnosti. Bohužel přesné datum znovuotevření provozoven zatím nikdo neví a můžeme jej jen odhadovat. Zároveň ale věřím, že se tohoto termínu dočkáme brzy a společně se opět sejdeme u jednoho stolu.

Dej bůh štěstí!

Ing. Pavel Slavík
Obchodní ředitel On Trade





ZÁKLADNÍ DOPORUČENÍ PRO ZNOVUOTEVŘENÍ PROVOZOVEN

Kontrola připravenosti a funkčnosti výčepní technologie



- Kontaktujte předem svého certifikovaného sanitačního technika a domluvit si serv. zásah
- Den před příjezdem ST zapněte chlazení, zkontrolujte hladinu a čistotu vody v chlazení – případně ji vyměňte
- ST splní všechny předepsané úkony v sanitační knize (kromě vyčištění všech okruhů neopomenout a zkontrolovat rozebrání, vyčištění a funkčnost výčepních kohoutů a narážečů, zkontrolovat nastavení termostatu - zkontrolovat zda chlazení nezamrzá, očistit výparník, čerpadlo)
- ST překontroluje pивní a plynové hadice (zda nejsou zalomené, nedochází k úniku u JG spojek)
- Servisní zásah musí být zapsán do sanitační knihy

Hnací média



- Objednejte zavčas vhodné tlačné plyny
- Neopomeňte, že senzorky nevhodnějším tlačným plynem pro správnou kvalitu a chuť čepovaného piva je směsný plyn dusíku a oxidu uhličitého v poměru 80:20, případně 50:50
- Vyzkoušejte natlakováním vedení s tlačným plynem jeho těsnost u bomby a redukčního ventilu
- Dodržujte bezpečnostní pravidla – zajistěte upevnění tlakových lahví řetízkem
- Zkontrolujte správné nastavení tlaků na meziregulátorech a redukčních ventilech (+ - 2,0 až 3 bary a dále regulovat dle délky, převýšení pивního vedení a dle druhu čepovaného piva)

Příprava na provoz



- Důkladně umyjte a uložte sklenice na suché, čisté místo na perforovanou podložku
- Velkou péči věnujte rozebrání a vyčištění spülboje. Popř. zkontrolujte funkčnost automatické myčky
- Uklidte a desinfikujte celý prostor provozovny – Bar, stoly, lavice, WC
- Zajistěte dostatek desinfekčních a čistících přípravků, mýdel, jednorázových papírových utěrek apod.
- Řiďte se Desaterem pro provozovatele a Vášní pro kvalitu vydanými společnostmi Heineken ČR

Orion a tankové provozovny



- Servisní zásah na provozovně bude pro tankovou technologii zajištěn ze strany Heineken ČR
- Pro ostatní výčepní technologii je třeba postupovat dle opatření výše