



Newsletter C19

č. 4/2021

V Praze dne 12. 5. 2021

Vážení obchodní partneři,

s velkou radostí Vám posílám další newsletter o blížícím se otevření zahrádek, a to od 17. 5. 2021.

NAŠE PODPORA PRO VÁS

Jak jste zaznamenali již v minulém dopise, na počáteční týdny otevření provozoven pro Vás máme nachystanou řadu programů na Vaši podporu tak, abychom Vám je co nejvíce usnadnili.

První týden znovuotevření vašich zahrádek **podpoříme slevou na Váš hlavní produkt** – na pivo na prvním kohoutu a limonády Zulu v 50l kegu. V akci **4+1 zdarma** budete mít k dispozici naše výčepní piva a jedenáctky **a to jak v kegu 50l, tak i v tanku**. Akce platí pro značky Starobrno, Krušovice, Březňák, Louny a Hostan a všechny příchutě limonád Zulu. Objednávat můžete již od této středy 12. 5. 2021 do čtvrtku 20. 5. 2021 s termínem závozu od čtvrtku 13. 5. 2021 do pátku 21. 5. 2021. Jedna taková objednávka kegového sortimentu může být vždy jen na max. 15 kusů kegu piva 50l + 15 kusů kegu Zulu 50l, celkem tedy 30 ks kegu/objednávka/den.

Také Vám v rámci Vaší podpory dovezeme jakékoliv množství našich kvalitních produktů - do konce června nebudeme aplikovat servisní poplatek za minimální závoz.

VLÁDNÍ PODPORA

Dovolte nám připomenout aktuální kompenzační programy:

- Stále platí 370 korun jako náhrada mzdy pro lidi na nemocenské nebo v karanténě
- Program COVID - Nepokryté náklady - dotace poskytnutá na úhradu části nákladů, podpora subjektům, které ji prokazatelně potřebují, bez ohledu na sektor

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

KVALITA PIVA A BEZPEČNOST NA PROVOZOVNĚ

Naším společným hlavním cílem i dál zůstává kvalita piva na provozovně a to nejlepší pivo pro konzumenta. Dovolte nám tedy připomenout manuál péče o pivní vedení před znovuotevřením provozoven, který najdete v další příloze tohoto emailu.



Klíčová bude také bezpečnost Vás, Vašich zaměstnanců i zákazníků, stále jsou vám k dispozici desatera hygienických zásad pro personál i konzumenty na www.mojehospoda.heinekenceska-republika.cz, také se můžete připojit do projektu Českého svazu pivovarů a sladoven Bezpečná restaurace na stránkách www.bezpecnarestaurace.cz.

Pokud máte další dotaz týkající se zboží, plnění kontraktů nebo se jen potřebujete na cokoli zeptat, neváhejte se na nás obracet. V případě potřeby kontaktujte své obchodní zástupce, call centrum na čísle **+420 548 134 134** v pondělí až pátek, od 7:00 do 16:00, nebo pošlete email na salesCZ@heineken.com. Pomůžeme Vám se vším, co bude v našich silách.

Zůstáváme s Vámi, na viděnou na výborném pivu 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
- Ukliděte 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