

Newsletter C19

č. 6/2020

V Praze dne 14. 10. 2020

Vážení obchodní partneři,

Vy i my se nacházíme letos už podruhé v opravdu nelehké situaci, z rozhodnutí vlády došlo k tomu, čeho jsme se společně obávali nejvíce: od 14. října prozatím do konce nouzového stavu musíte opět zavřít své provozovny, otevřená budou pouze výdejní okénka bez možnosti konzumace v okolí provozovny. Věřte ale, že zůstáváme s Vámi, bedlivě stav sledujeme a hledáme všechny cesty, jak Vašemu podnikání pomoci a chceme s vámi všechny tyto možnosti sdílet.

Objednávky v průběhu nouzového stavu

Mohu Vás ujistit, že naše produkty v sudech a tancích plošně **nezdražujeme**. Pro ty z vás, kteří budete stejně jako na jaře prodávat z okýnka, **přestáváme uplatňovat poplatky za minimální objednávky**. Toto opatření bude trvat po celou dobu restriktivních vládních opatření. Abychom vás podpořili, rozvozy sudového piva tak opět realizujeme zdarma. Z důvodu aktuálních opatření a zachování 100% kvality piva jsme byli nuceni pozastavit rozvozy tankového piva do doby, než bude rozvoz opět bezpečný.

Péče o pivo a jeho čerstvost v provozovnách

Stejně jako na jaře platí, že naše expirační doby jsou poměrně dlouhé, proto požadavky na svoz i smluvní plnění budeme řešit individuálně. V případě potřeby prosím neváhejte kontaktovat svého obchodního zástupce.

Kvalita piva zůstává pro nás za všech okolností na prvním místě, pivo musí být vždy v perfektní kondici, abychom neztratili důvěru konzumentů. Pro jistotu připomínám, abyste **odrazili naražené pivo a propláchli všechna pivní vedení vodou**. Správný postup krok za krokem najdete na dalších stranách tohoto newsletteru. Zachování čistoty pivního vedení je naprosto nezbytné, abyste po rozběhnutí provozu mohli ihned začít čepovat na 100% kvalitní pivo.

Bezpečná provozovna

Pokud budete mít výdejní okénko, dodržujte prosím důsledně všechny předpisy a vyžadujte je po svém personálu i hostech. Nezapomínejte tedy prosím na používání roušek, dezinfekci rukou, dodržování roztupů v případné frontě a další aktuální vládní předpisy. Doporučujeme bezhotovostní platby.

Po znovuotevření Vaší provozovny vezměte za svůj projekt bezpečné hospody či restaurace. Je společným závazkem hospodských a hostů, kteří dodržují nastavená pravidla – díky tomu si lidé mohou bez obav zajít s kolegy na oběd, s rodinou na večeři a s kamarády na pivo. V praxi to znamená podle předpisů nosit roušky, dezinfikovat ruce a vybavení, dodržovat roztupy, respektovat počet lidí u stolu či důkladně umývat veškeré sklo.



Aktuální informace

I nadále vám budeme přinášet aktuální informace o vládních opatřeních. Dovolte mi k tomuto dopisu připojit i tu nejaktuálnější:

Vláda 13. října zveřejnila nová zásadní opatření - prodloužila Antivirus A do konce roku a také zvýšila podporu. Opatření mají pomoci firmám, které musely zavřít nebo omezit provoz, a týkají se mezd, komerčních nájmu i odložení některých daní.

Zavřeným firmám tak **stát proplatí celé mzdy s odvody** až do výše 50 000 korun. Celý výdělek by stát měl v uzavřených firmách proplácet už od října.

Stát dále **přispěje na komerční nájem**, a to 50 procent z celkového nájemného za období, kdy podnikatelé byli nuceni uzavřít či omezit provoz. Maximální výše podpory činí 10 milionů korun.

Firmám, které byly zasaženy vládními opatřeními proti šíření koronaviru, **ministerstvo financí automaticky odloží všechny úhrady DPH, daně z příjmu a silniční daň**, a to od 13. října do konce roku.

Ujišťuji vás, že po celé toto období jsme s Vámi a můžete se na nás obracet se všemi dotazy. Pomůžeme Vám se vším, co bude v našich silách. V případě potřeby kontaktujte Vašeho **obchodního zástupce, call centrum +420548134134**, nebo pište na **e-mail salesCZ@heineken.com**.

Dovolte mi Vám poděkovat za Vaši důvěru. V těžkých časech jsou hlavní pevné vztahy, o které se dá opřít, a věřím, že tím naše dlouhodobé partnerství je. Velmi si ho vážím a spolehněte se, že vám jsme a nadále budeme tou potřebnou oporou. Přejeme pevné nervy a prosíme: nevzdávejme to! Všechno zlé totiž jednou skončí. **SPOLEČNĚ TO DOKÁŽEME.**

Dej bůh štěstí
a v této době především také zdraví!

Ing. Pavel Slavík
obchodní ředitel pro sudové pivo

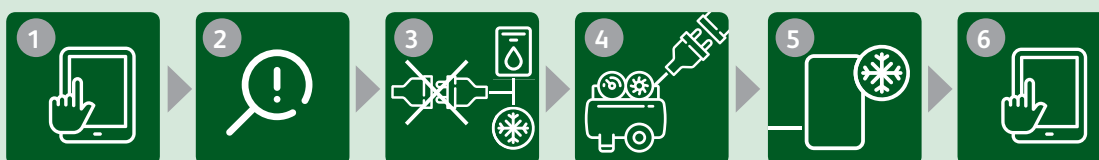
Správný postup ošetření pivní technologie najdete zde:

Standardní výčepní technologie KEG:



1. Vypnutí chladiče z elektrického vedení.
2. Proplach trubek vodou přes sanitační soudek/adaptér (ideálně s použitím krystalické sody a následně proplach čistou vodou).
3. Naražeče opláchnout ve vodě, vyčistit kartáčkem a následně je nechat nasunuté na KEGU – **NENARÁŽET!**
4. Zavřít CO₂ lahev na hlavním ventilu.
5. Při opětovném spuštění systému je potřeba propláchnout trubky vodou přes sanitační soudek/adaptér.
6. Odražené sudy už rozhodně znovu nenarážet a nesnažit se je vyčepovat!

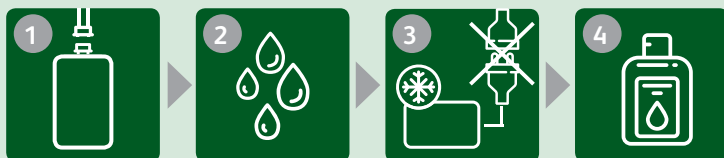
Technologie ORION:



1. Přes zařízení Clever je potřeba vybrat program kompletní sanitace (dotykový monitor).
2. V případě, že není možné sanitaci vykonat (chyba, error v systému), tak je potřeba systém propláchnout vodou po dobu 5 min – tlačítkem „systém na vodu“. Po proplachu vodou stlačit tlačítko „systém na pivo“ a aktivovat tank, který byl naposledy naražený – **nečepovat!!!** Poté nahlásit specialistovi TS nebo outsourcingu poruchu, který si ji zaeviduje a jakmile bude aktuální situace dovolovat (COVID-19) dojde k řádnému odstranění poruchy.
3. Nevypínejte z elektřiny – sanitační jednotku ani chladič.
4. Vypněte z elektřiny kompresor – menší černá skříňka s budíkem na dvířkách.
5. Chladič musí zůstat zapnutý, aby chladil pivo v tanku a tak se zachovala jeho trvanlivost.
6. Před opětovným aktivováním tanku je potřeba systém znovu vysanitovat přes Clever (dotykový monitor). Pokud není možné sanitaci vykonat (chyba/error v systému), tak je potřeba systém propláchnout vodou po dobu 5 min. – tlačítkem „systém na vodu“. Po proplachu vodou stlačit tlačítko „systém na pivo“ a aktivovat tank, který byl naposledy naražený, a můžete čepovat.



Klasické tanky:



1. Odrazit pivo.
2. Provést proplach vodou, popřípadě vysanitovat (prostřednictvím externího sanitačního technika).
3. Nevypínat chlazení chladicího boxu, ve kterém se nacházejí tanky s pivem.
4. Před opětovným spuštěním doporučujeme znovu vysanitovat.