



Informační zpravodaj



Co vám může naše profesní sdružení nabídnout?

Profesní sdružení prostřednictvím svých členů nabízí **uceleňný systém služeb** pro restaurace, hotely, bary, pivnice - zkrátka pro všechny provozovny s výčepem.

Mezi tyto služby řadíme:

- sanitace výčepních zařízení, včetně pravidelného čištění chladicích zařízení parním čistěčem,
- montáže chladicích zařízení,
- montáže výčepní techniky,
- dodávky plynů a veškerý servis na zařízeních.

Naši technici používají prostředky certifikované Výzkumným ústavem pivovarským a



sladařským pro sanitace. Můžeme vám nabídnout vyškolené odborníky po celé České

republice Zaručíme vám provedení práce v souladu s Kodexem "Péče o pivo v gastronomii."

Spoluprací s našimi odborníky můžete **snížit náklady**, které v současné době vydáváte na zajišťování pravidelných sanitací, a věříme, že i na kvalitně a odborně provedených montážích a dalších službách s tímto oborem spojených.

Náš servisní a sanitační technik je právě v místě, kde ho potřebujete.

Informace k činnosti sdružení (cechu)

- Pro naše členy zajišťujeme **pravidelná školení**, odborné semináře a provádíme pravidelné přezkušování, jak teoretických, tak praktických znalostí v oblasti výčepní techniky a sanitací.
- Je v provozu bonusový program **Pečeť kvality** (žádejte svou Pečeť kvality prostřednictvím vašeho sanitačního technika).
- Provádíme ukázkové sanitace v rámci programů Master Bartender, školení obchodních zástupců jednotlivých pivovarů nebo školení pracovníků státní správy.



- Nadále probíhá spolupráce na tvorbě norem, technologických postupů a hygienických plánů s kolegy v DE
- V rámci **kontrolní činnosti**, o které jsme se zmínili již v prvním čísle našeho zpra-

vodaje, bylo v období 2014-2015 provedeno 98 namátkových kontrol sanitací v celé republice. Výsledkem bylo podmíněčné vyloučení 3 členů, ukončení činnosti u 8 zaměstnanců a neudělení 16 autorizací pro rok 2015.



Vydání č. 2

Červen 2016

Nejdůležitější body:

- Co vám profesní sdružení nabízí
- Informace k činnosti sdružení (cechu)
- Autorizované sdružení HK ČR
- Čištění výčepu a pivního skla

Uvnitř tohoto vydání:

- Co vám může naše profesní sdružení nabídnout **1**
- Informace k činnosti sdružení (cechu) **1**
- Autorizované sdružení HK ČR - výhody a závazky **2**
- Kvalifikační zkoušky **3**
- Čistím, Čistíš, Čistíme **4**
- Nezapomínejme na kohouty a pivní sklo **4**
- Desatero „pivně čistého skla“ **5**



Činnosti Profesního sdružení - Sanitace nápojových cest

„Osvědčení o kvalifikované autorizaci v oboru pivovarnictví a sladovnictví.“



Autorizované společenstvo HK ČR

Informace k činnosti sdružení (cechu) (pokračování ze strany 1)

- Pokračujeme ve vydávání informačního zpravodaje
- SANITACE SERVIS s. r. o. vytvořila čistý zisk po zdanění 80.500,- Kč, valnou hromadou konanou 25. dubna 2015 byl schválen převod tohoto zisku do cechu
- Stali jsme se autorizovaným společenstvem Hospodářské komory České republiky



Osvědčení o autorizaci udělené HK ČR

Autorizované společenstvo Hospodářské komory České republiky – výhody a závazky

V následujících odstavcích uvádíme základní výhody a závazky, které našemu sdružení z výše uvedené autorizace Hospodářské komory České republiky (dále jen HK ČR) plynou.

Autorizované společenstvo (dále jen AS) musí zabezpečovat zejména výkon následujících činností v rozsahu udělené kvalifikované autorizace:

a) vedení evidence členů subjektů podnikajících v daných oborech a její

aktualizaci,

b) v případě přípravy nových právních předpisů a jejich novel, kterými se mění jakýmkoli způsobem podmínky podnikání, předávání svých stanovisek a připomínek prostřednictvím společenstva nebo samostatně na základě pověření,

c) aktivní zapojení do systému legislativního připomínkování při HK ČR,

d) navrhování kvalifikačních podmínek a předpokladů

pro vstup do podnikání ve svém oboru,

e) vydávání instruktážních materiálů, vzorových dokumentů případně dokumentů normativní povahy a jejich zveřejňování,

f) navrhování přesných podmínek, za kterých může být prováděna rekvalifikace v oboru,

g) účast na dohledu nad vzděláváním v učebních a technických studijních oborech a navrhování osnov ve svém oboru,

- h) organizaci vzdělávání a zabezpečení podmínek pro získávání odborné způsobilosti podnikatelů a jejich zaměstnanců,
- i) aktivní zapojení žadatele do vzdělávacího systému celoživotního odborného a profesního vzdělávání,
- j) jmenování svých členů do zkušebních komisí pro mistrovské, závěrečné a jiné zkoušky,
- k) zapojení do tvorby mezinárodních, evropských a národních technických norem a pravidel praxe oboru (např. technická pravidla, technická doporučení a případně další normativní dokumenty dle ČSN EN 45020), zpracování a aktualizace metodiky pro tuto činnost; veškeré výše uvedené normativní dokumenty pro daný obor musí být veřejně projednány a přijaty v souladu s platnou právní úpravou, popř. na základě konsensu,
- l) zabezpečení informatiky v oboru (v tištěné podobě, v elektronické podobě, případně v obou podobách),
- m) vydávání periodika s odbornou náplní zaměřeného na daný obor,
- n) členství v odborných evropských organizacích, jsou-li zřízeny,
- o) poskytování informací do oborového centra projektu Informační místa pro podnikatele,
- p) podílení se na činnosti v Národní soustavě povolání a v Národní soustavě kvalifikací,
- q) podílení se svou případnou dílčí autorizací na činnosti Autorizované osoby – HK ČR či složky HK ČR.

AS je vůči HK ČR, jakož i jménem HK ČR navenek, mluvčím příslušného oboru.

Společenstva nezačleněná do HK ČR bude AS o své činnosti pouze informovat, pokud se AS o jejich existenci dozví. AS spolupracuje s ostatními společenstvy působícími v tomto oboru a s ostatními složkami HK ČR. O své činnosti AS informuje též ostatní začleněná společenstva, krajské hospodářské komory a okresní hospodářské komory resp. regionální hospodářské komory, a to prostřednictvím informačního systému HK ČR.



Autorizované společenstvo v oboru pivovarnictví a sladovnictví HK ČR

Kvalifikační zkoušky

V průběhu října a listopadu 2015 proběhly kvalifikační zkoušky potřebné



k odborné způsobilosti vykonávat samostatně povolání sanitačního technika. Ze 464 řádných členů (k 30. 9. 2015) se zkoušek zúčastnilo 454 členů (6 omluveno, 4 se neúčastnili a 6 neobstálo a čeká je opravná zkouška).

Mezi nejčastější chyby, které se vyskytovaly při praktické zkoušce patří:

- a) nepoužívání ochranných pomůcek 85 %

- b) čistota vstupu do výčepní hlavy 65 %
- c) kontrola platnosti certifikátu sanitačních přípravků 38 %
- d) neřešení čistoty mycích hlav
- e) nedostatečná nebo chybějící vizuální kontrola chladiče
- f) nepoužívání pracovního



- oblečení nebo nedodržení kodexu jednotlivých pivovarů
- g) neodhalení záměrně

připravené chyby (např. chybějící těsnění, O kroužky)



Z výsledků zkoušek vyplývá, že samotná sanitace většinou není zásadní problém, ale ostatní úkony ve výčepu, jako uklizení po sobě, vizuální kontroly, kontroly chladiče apod., jsou nedostatečné nebo úplně chybí. Některá úskalí vznikají z věčných dohadů, kdo má ve výčepu, co na starosti. V průběhu roku 2016 chceme proto vydat **manuál pro ucelený systém služeb ve výčepu** v úzké spolupráci s jednotlivými pivovary.

Četnost sanitací

1 x 7 dnů
pivo tankové,
nefiltrované a
nealko

1 x 14 dnů
pivo KEG

1 x 30 dnů
víno, voda, nealko
nápoje, limonády

1 x 90 dnů
sirupy, lihoviny



Nedostatečné čištění výčepních zařízení



Seriál na pokračování: čistím, čistíš, čistíme anebo ne?

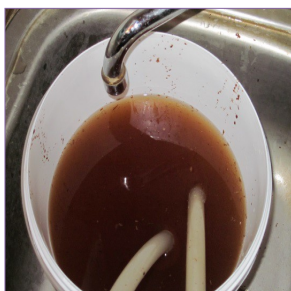
V pivovaru uvaří pivo nejvyšší kvality a cílem sdružení Sanitace nápojových cest je, aby se pivo, a vůbec čepovaný nápoj, dostal v té nejvyšší kvalitě až na stůl před konečného spotřebitele.



Je třeba spojit síly a ve spolupráci s výrobcí čepovaných nápojů, výčepními a sanitačními techniky **zachovat kvalitu čepovaného nápoje** tak, jak odešel z výrobního závodu.

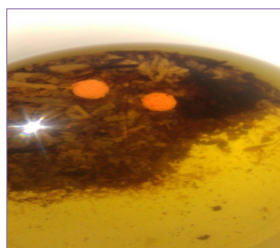
Nedostatečná legislativní úprava a na to navazující nedostatečná kontrola ze strany státních orgánů, co se týká četnosti a kvality sanitací. **Malá nebo žádná podpora** některých pivovarů právě v oblasti kvality čepovaného nápoje v jed-

notlivých restauracích a výčpech. To jsou aspekty,



kteří nám bohužel v této cestě kladou velké **překážky**.

Ve zpravodaji č. 1 jsme se zabývali samotnou podstatou čištění a sanitací vůbec. Fotografie v tomto textu ukazují, jak vypadá výčepní

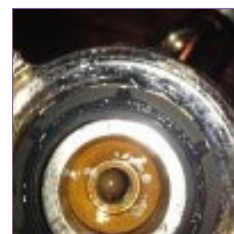


zařízení, pokud se zanedbá pravidelná sanitace dle doporučení cechu i Českého svazu pivovarů a sladoven.

Jak již bylo zmíněno v minulém čísle je četnost sanitací následující:

1 x 7 dnů pivo tankové, nefiltrované, nealko a speciály,
1 x 14 dnů pivo KEG,
1 x 30 dnů víno, voda, nealko nápoje, limonády,
1 x 90 dnů sirupy a lihoviny.

V praxi se bohužel setkáváme s velmi častým **porušováním četnosti sanitací**. A není to jen vinnou hostin-



ských a restaurátérů, ale někdy i přístupem pivovarů. Většinou se setkáváme se sanitací 1 x za 30 dnů.



Certifikované prostředky na

www.beerresearch.cz

A nezapomínejme na kohouty a pивní sklo!

Péče o výčep mezi jednotlivými sanitacemi je na samotném výčepním. Jedná se zejména o **ošetření kohoutů a pивního skla**. A jak se starat o kohouty mezi jednotlivými sanitacemi?

- Pokud je možno odšroubovat hubice, učiňte tak, a přes noc je namočte do mírně kyselého roztoku
- Pokud je nelze odstranit, použijte sanitační balonek a důkladně zevně i zevnitř opláchněte nejprve slabým sanitačním roztokem a poté

vodou. Je to velmi dobrá prevence zejména v letních měsících proti muškám octomilkám.



Ne nadarmo se říká, že čistá (ruční) myčka je ta správná tečka. Pokud zanedbáme péči o ruční myčku skla (Spül-boy), nikdy nebude kvalita čepovaného piva dobrá.

Správně ošetřené pивní sklo snadno projde kádrovou zkouškou čistoty a pivo nám v něm krásně odkroužkuje, pěna je sametová a je radost se napít.



Výčep a pивní sklo

Desatero „pivně čistého skla“

I. **Nikdy nepoužívejte pивní sklo na jiný nápoj než na pivo.**

II. **Na mytí pивního skla používejte pouze certifikované mycí prostředky.** „Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a.s. (VÚPS) na základě pověření Českého svazu pivovarů a sladoven (ČSPS) - Kodex "Péče o pivo v gastronomii" ověřuje kvalitu mycích prostředků. Běžné kuchyňské mycí prostředky (jar) jsou zabijáky pěny č. 1.



III. **Houbičku, kterou používáte na mytí pивního skla, nepoužívejte na jiné sklenice ani nádoby.** Vždy po umytí sklenice houbičku řádně vyždímejte a několikrát propláchněte. Samozřejmě je nutné houbičku měnit za novou, aby nebyla znečištěná či dokonce mastná, houbička je obvykle největším shromaždištěm škodlivých bakterií.

IV. **Používejte ruční myčku skla.** Po každé směně je třeba myčku ošetřit chemickým roztokem a ráno před směnou důkladně opláchnout vodou

Doporučený postup mytí v ruční myčce skla:

- vylijte případný obsah sklenice do dřezu nebo do části určené k oplachu, v žádném případě ne do části, kde jsou umístěny mycí kartáče
- při používání myčky



skla zásadně využívejte studenou vodu

- jako čisticí látku použijte především speciální čisticí prostředky atestované VÚPS
- sklenice skladujte dnem vzhůru na perforované podložce nebo odkapové misce
- po umytí zkontrolujte



pohledem proti světlu kvalitu umytí sklenice (na povrchu dobře umyté sklenice se udrží „film“ vody bez trhání minimálně 3 sekundy

- před čepováním je vhodné oplachem sklo

ochladit

V. **Důležitá je také teplota pивního skla.** V zásadě platí, že pivo by se mělo čepovat či nalévat do skla, které má přibližně stejnou nebo o trochu nižší teplotu než pivo.

VI. **Dlouho nepoužívané sklenice je potřeba před použitím umýt, nejen opláchnout.**

VII. **Pivní sklo po umytí neutírejte, pouze nechte okapat.** Dokonale čistou, umytou sklenici vypláchněte studenou vodou (či jinak vychlaďte – viz výše bod o teplotě). Nikdy neutírejte sklenici látkovou ani papírovou utěrkou

VIII. **Pivní sklo nenechávejte krátce ani dlouhodobě**



stát na utěrce či jakékoli textilií ani jiném savém materiálu. Sklenice skladujte v bez zápašném prostředí.

IX. **Pivní sklo nikdy nemýjte v automatické myčce nádobí s obyčejnými přípravky na běžné nádobí.**

X. **Kontrolujte průběžně čistotu pивního pomocí kařrové zkoušky.** Měření si zajistí každý výrobce (a dodavatel) sám (doporučená je kařrová zkouška). A test od VÚPS potvrzuje účinnost chemického prostředku pro mytí pивního skla, ovlivnění pěnivosti piva a posouzení údajů o rizikosti prostředku uvedených v bezpečnostním listu.



Desatero „pivně čistého skla“

„Na mytí pивního skla používejte certifikované mycí prostředky.“



Doporučený postup mytí v ruční myčce skla



Profesní sdružení - Sanitace nápojových cest

Božkovské nám. 19, 326 00 Plzeň

<http://www.sanitacegastro.cz/>

Telefon: +420 724 25 20 55
E-mail: info@sanitacegastro.cz



www.facebook.com/cechsanitacnichtechniku

Profesní sdružení – Sanitace nápojových cest

Nabízí ucelený systém služeb pro restaurace, hotely, bary, pivnice a výčepy

- Sanitace výčepních zařízení
- Čištění chladicích zařízení parním čističem
- Montáže a demontáže výčepní techniky
- Dodávky potravinářských plynů
- Veškerý servis na výčepním zařízení
- Servis chladicí techniky ve výčepu
- Drobné opravy ve výčepu

Nabízíme vyškolené odborníky po celé ČR

Garantujeme kvalitu provedené práce v souladu s Kodexem „Péče o pivo v gastronomii.“

ZA STÁLE LEPŠÍ KVALITOU ČEPOVANÉHO NÁPOJE

WWW.SANITACEGASTRO.CZ

Partneři:

