

Chytřej výčep

Jakub Zaoral

Setkání Byznys pro společnost, Plzeň, 21.8.2024



Pilsenřký Prazdroj



Pilsner Urquell®

BiRELL



RADEGAST



Kozel

proud



Gambrinus



FRISCO

CIDER



Na budoucnost! 2030



Uhlíková neutralita



Spotřeba vody pod 2,75l/l



Plně cirkulární obaly



Žádné odpady na skládce



Suroviny z udržitelných zdrojů



**Vyrovnaný podíl žen
a mužů ve vedení**



**20 % portfolia bez
alkoholu**

Emise Scope 3

PRODUKCE EMISÍ V NAŠEM HODNOTOVÉM ŘETĚZCI V ROCE 2023

9 %



ZEMĚDĚLSTVÍ A SUROVINY

Pěstování chmele a ječmene, veškeré práce na poli i další aktivity potřebné pro zajištění úrody.

9 % / 30 475 T CO₂e

Scope 3

5 %



ZPRACOVÁNÍ SUROVIN

Kličení, sušení a další zpracování sladu ve sladovně.

5 % / 16 928 T CO₂e

62 % Scope 1, 2 / 38 % Scope 3

18 %



VÝROBA V PIVOVARECH

Vaření piva, jeho fermentace, zrání i plnění v pivovaru.

18 % / 57 232 T CO₂e

63 % Scope 1, 2 / 37 % Scope 3

28 %



OBALY

Lahve, plechovky, sudy a další obaly, včetně sekundárních obalů a balení pro přepravu na paletách.

28 % / 92 500 T CO₂e

Scope 3

17 %



DOPRAVA A LOGISTIKA

Doprava surovin a obalů do pivovarů i doprava hotových produktů k zákazníkům.

17 % / 53 622 T CO₂e

Scope 3

23 %



CHLAZENÍ

Chlazení našich produktů v hospodách i maloobchodu.

23 % / 74 655 T CO₂e

Scope 3

Od zrnka po sklenici



PRO JEČMEN

PRO CHMEL



Uhlíková neutralita a spotřeba vody



Cirkularita obalů



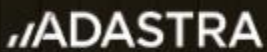
Chytřej výčep

Podpora české pивní kultury



VYPNOUT HOSPODU NENÍ ŘEŠENÍ

Zrentgenujeme výčep, změříme spotřebu energií
a vody a upravíme výčepní technologii tak,
aby hospodám šetřila náklady.



Chytřej výčep je řešení



Cíle projektu



Vývoj metodologie pro měření emisí CO₂ + energetické štítky chladičů



Zmapování celkové uhlíkové stopy čepovaného piva

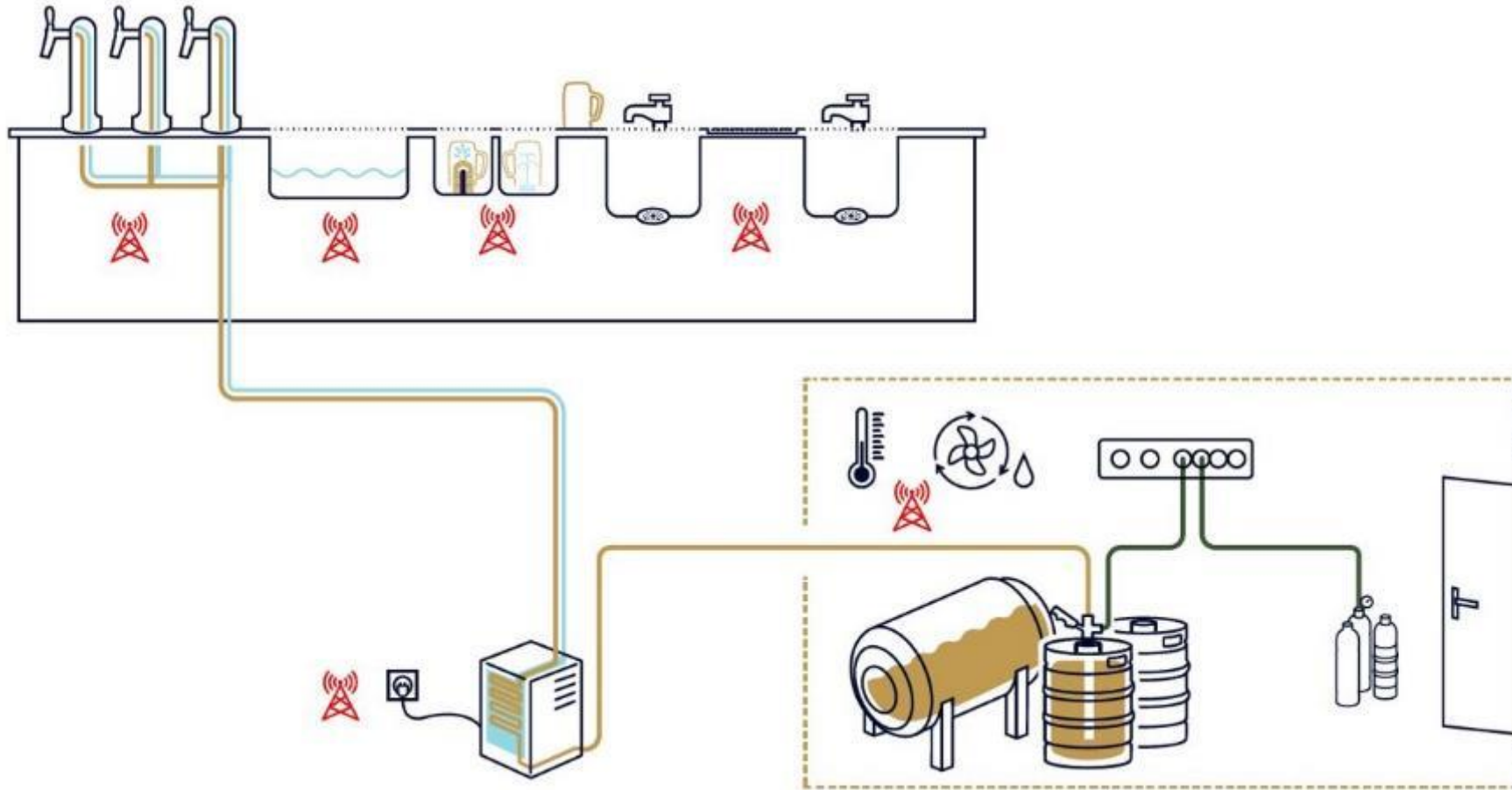


Inovace technologií pro snížení spotřeby elektrické energie a vody o 30%



Edukace hospodských, jak a kde šetřit vodu a elektrickou energii

Měříme celou cestu piva od sudu po výčep



Analýza obrovského množství dat



43

Outletů v ČR

11

Outletů SK

3

Eventové chladiče

1,800

sensorů

Průběžné poznatky z měření:

- Spotřeba chladiče klesá s množstvím vyčepovaného piva
- Zaprášený, špinavý chladič má až o 30% vyšší spotřebu
- Vypínání chladiče přes noc zvyšuje jeho spotřebu
- Spotřeba chladiče není závislá na ročním období
- Délka pivního vedení od chladiče k výčepu lehce ovlivňuje spotřebu chladiče
- Délka pivního vedení z místa uskladnění ke chladiči neovlivňuje spotřebu chladiče
- Průměrná teplota v místě chladiče je 22,48°C
- Největší spotřeba vody je na zchlazené vaně- není nutný stálý průtok!

Inovovaný vs. starý chladič



Vzdělávací portál pro hospodské

PRVNÍ ZDROJE AKADEMIE

DOMŮ KATEGORIE KURZŮ MOJE KURZY NÁVODY **PŘIDAT STUDENTA**

← Zpět na kategorie

4.5

PRVNÍ ZDROJE AKADEMIE

01. ZATOČTE S ODPADEM

20 minut

Jak snížit množství odpadu? A jak naložit s tím, který už vznikl? Odpovědi hledejte v tomto kurzu.

OTEVŘÍT

4.2

PRVNÍ ZDROJE AKADEMIE

02. VYZRAJTE NA ENERGIE

20 minut

Ušetřete s námi peníze za vytápění, vaření, chlazení nebo osvětlení.

OTEVŘÍT

Co se nyní děje a co nás čeká?

- Neustále měříme a analyzujeme data
- V říjnu 2024 budou hotové podklady pro verifikaci metodologie
- Probíhá testování nového typu chladiče, úspornějšího až o 30% (na vybrané hospody k dispozici v říjnu)
- Připravujeme vývoj nových řešení pro zvýšení efektivity v rámci pivního hospodářství

Projekt Chytrej výčep má první výsledky. Prazdroj vyvinul úspornější chladič pro hospody

30. června 2024, komentáře

Projekt Chytrej výčep od Plzeňského Prazdroje, který má hospodám přinést podstatné snížení spotřeby energií, má první výrazné výsledky. Prazdroj vyvinul ve spolupráci se společností Sinop CB zcela nový a úsporný systém chlazení piva, u kterého očekává zhruba třetinovou úsporu spotřebované elektřiny.



Nový chladič nyní experti instalují v prvních deseti hospodách v Česku. Po otestování v praxi a detailních měřeních by ho měl pivovar začít nabízet svým partnerským gastroprovazům. Výhodou je, že nový chladič lze využít i ve stávajících výčepech.

Projekt Chytrej výčep má první výsledky. Prazdroj vyvinul úspornější chladič pro hospody

R24 Roklen24 | 16:02 30. ČERVNA 2024

Projekt Chytrej výčep od Plzeňského Prazdroje, který má hospodám přinést podstatné snížení spotřeby energií, má první výrazné výsledky. Prazdroj vyvinul ve spolupráci se společností Sinop CB zcela nový a úsporný systém chlazení piva, u kterého očekává zhruba třetinovou úsporu spotřebované elektřiny. Nový chladič nyní experti instalují v prvních deseti hospodách v Česku. Po otestování v praxi a detailních měřeních by ho měl pivovar začít nabízet svým partnerským gastroprovazům. Výhodou je, že nový chladič lze využít i ve stávajících výčepech.

Chytrej výčep. Nový chladič hospodám ušetří energii



Pivovar přišel s chytrým výčepem. Čipy mu teď hlásí, kde uniká energie

9. června 2024 9:00



Jak zlevnit provoz hospody, co se týče energií nebo spotřeby vody beze změn v kvalitě piva? Největší pivovar v Česku zná odpověď. Po roce a půl měření energetické náročnosti jednotlivých kroků při čepování piva zjistil, že většina spotřeby připadá na chlazení piva. Nechal si proto vyrobit prototyp nového chladiče. Ten by měl energetické nároky snížit o zhruba třetinu.

BusinessINFO.cz
VYŠETŘOVÁNÍ OBČANŮM NEVÍDANÉ

Registrace Přihlášení

Chytrej výčep je multioborový projekt, ve kterém Plzeňský Prazdroj, společně s technologickými partnery CIIRC ČVUT, Microsoft, Adastra a Smart Technology, zavádí unikátní a inovativní způsob, jak šetřit vodou a energiemi a snižovat tak uhlíkovou stopu v průběhu čepování piva. Aktuálně projekt pilotně probíhá ve 45 tuzemských hospodách.

Jedná se o best practice multioborových a inovativních projektů odpovědných firem, které mohou sloužit jako inspirace pro další firmy, jak snižovat uhlíkovou stopu napříč dodavatelskými a zákaznickými řetězci. Během setkání bude možnost sdílet zkušenosti a inovativní praxi i dalších odpovědných firem, jak v rámci výroby a dalších činností účinně šetřit vodou, materiály či energiemi a snižovat tak celkovou uhlíkovou stopu nejen v rámci firmy, ale i napříč dodavatelskými řetězci.

Chytrý výčep ušetří energii

9. června 2024, 10:00

(MID), jak zlevnit provoz hospody? Plzeňský Prazdroj po 1,5 roce měření energií, náročnosti jednotlivých kroků při čepování piva zjistil, že větš. spotřeby, 82 % připadá na chlazení piva. Dalšíh. cca 8 % připadá na lázeň a chlazení pšitru. Nechal si proto vyrobit prototyp nového chladiče. Ten by měl energet. nároky snížit o cca 1/3. Prazdroj nov. chladič instaluje 10 hospodách, v nichž bude dále měřit, zda se chystá i ve stávajících výčepech.

Pivovary myslí i na přírodu

Radegast chce zadržet v krajině více vody, než sám spotřebuje. Prazdroj zase vyvinul úspornější chladič pro hospody.

České pivovary kráčeji k udržitelnosti a zároveň se snaží šetřit životní prostředím. Aktivní je v tomto ohledu nošovičský Radegast. Ten plánuje zadržet v krajině do roku 2030 více vody, než sám spotřebuje. Svého závazku chce dosáhnout například výstavbou či obnovou tůň v lesích po celé zemi. Do projektu investoval přes osm milionů korun.

Šetření vodou a péči o vodní zdroje se pivovar zabývá dlouhodobě. Za uplynulých 15 let dokázali v Nošovicích technologickými úpravami snížit spotřebu vody v pivovaru o 44 procent. S hodnotou 2,29 hl vody na 1 hl vyrobeného piva nyní patří mezi nejlepší na světě. Český průměr je 3,4 hl vody na 1 hl piva.

Další oblastí, na kterou se pivovar v rámci šetření vodních zdrojů soustředí, je snižování spotřeby vody při pěstování surovin. Jedním z výsledků této snahy je projekt Odolchmel, jehož cílem je vyšlechtit nové odrůdy chmele s mnohem vyšší odolností vůči suchu než ty tradiční. Radegast z nich uvařil várku piva Rezist. Tu mohou lidé ochutnat například na festivalu Colours of Ostrava či na právě probíhající Rock for People.

Cestou šetření energií se pro změnu vydal Plzeňský Prazdroj. Ten vyvinul ve spolupráci se společností Sinop CB nový a úsporný systém chlazení piva, u kterého očekává třetinovou úsporu elektřiny. „Data nám potvrdila, že nejvíce elektřiny se spotřebuje v chladičích systémech, které jsou energetickým centrem každého výčepního pultu,“ říká Jakub Zaoral, vedoucí projektu Chytrej výčep z Prazdroje. Nový chladič nyní experti instalují v prvních deseti hospodách v Česku. Jeho výhodou je mimo jiné to, že ho lze využít i ve stávajících výčepech.

MAREK HŘÍB