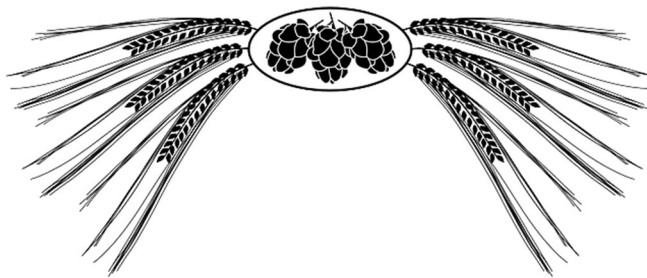


Mohou mít úspory negativní vliv na kvalitu piva
a jak tomu lze předejít?

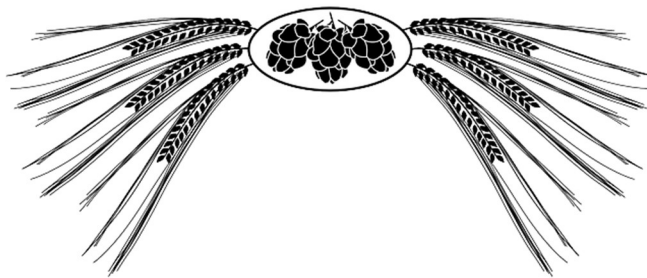
Ing. Petr Bednář





Kdo jsem

- Společnosti Heineken, Pivovar Krušovice, sběr dat a reporting KPI´s
 - Pozice BCS koordinátora, podklady pro kontrolu produktivity a hlídání nákladů výroby.
- Trutnovský pivovar Krakonoš
 - Zkušenost s pivovarem, kterému lze jen těžko konkurovat cenou, ale který ekonomicky prosperuje.
- Minipivovar Krkonošský Medvěd, Vrchlabí
 - Jak se špatnou pověstí zpět násobit výstav piva a vydělat si na sebe a na investice do pivovaru.
- Kynšperský pivovar Zajíc
 - „Krizový management“ pivovaru s dlouhodobě špatným hospodařením.



Kde hledat úspory?

A jak určit priority?

Rozklad nákladů:

Suroviny – slad, chmel... - přímé variabilní náklady

Energie, voda, personál – Režijní náklady, mírná variabilita v návaznosti na výstav piva / využití výrobních kapacit

Odpisy, nájem, návratnost investic, fond oprav – režijní náklady

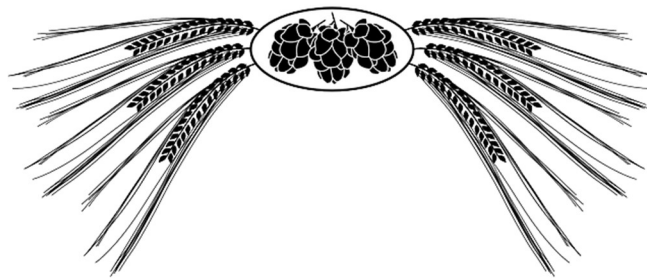
Spotřební daň

Ostatní – PHM, servis, chemie, budget PR

!!!Vícenáklady způsobené procesní chybou/poruchou!!! – „fails“

Vhodné vztahovat na 0,5l piva – náklady na „jedno pivo“ - tvorba ceny

Ale vždy odhad – odhad výstavu piva pro režijní náklady / 0,5l piva



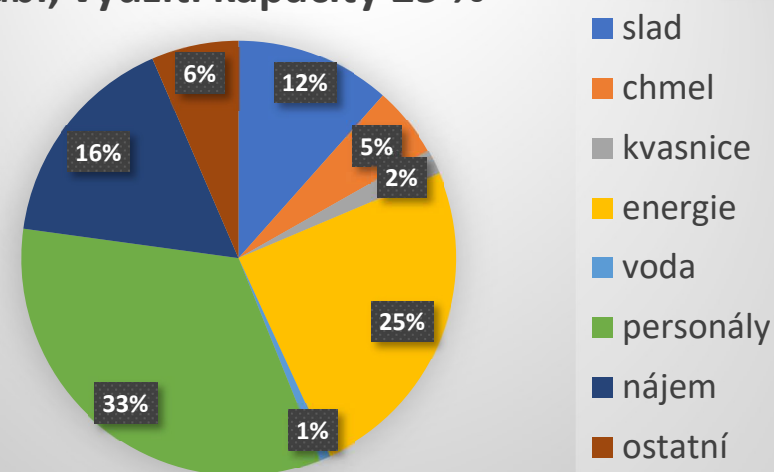
Poměr jednotlivých druhů nákladů v návaznosti na situaci a stav, ve kterém se pivovar nachází.

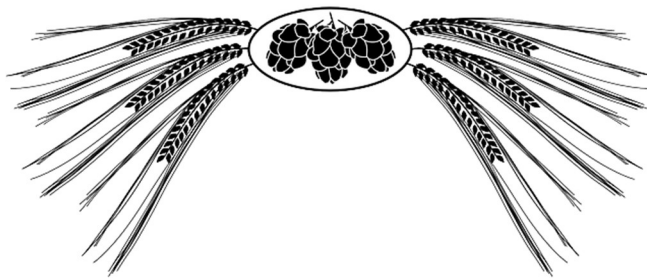
Vrchlabí 2016

Personál 1,5 „člověka“

Po prvním roce „revitalizace“

Vrchlabí; využití kapacity 25 %





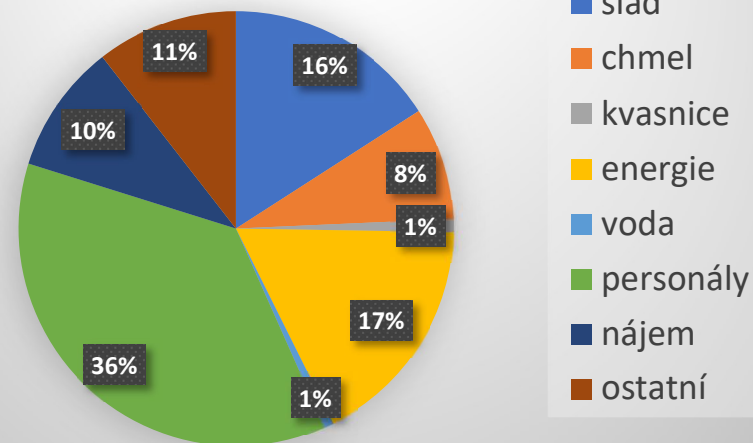
Poměr jednotlivých druhů nákladů v návaznosti na situaci a stav, ve kterém se pivovar nachází.

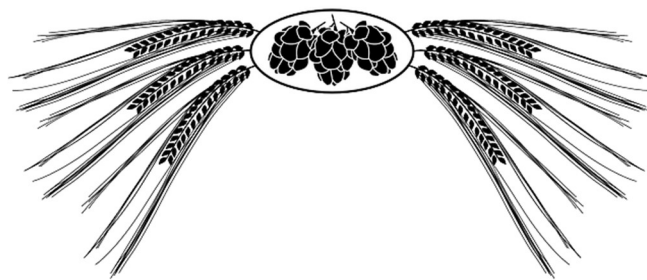
Vrchlabí 2020

Fáze předávání provozu

Personál – 7 lidí, včetně mě

Vrchlabí; využití kapacity 72 %





Poměr jednotlivých druhů nákladů v návaznosti na situaci a stav, ve kterém se pivovar nachází.

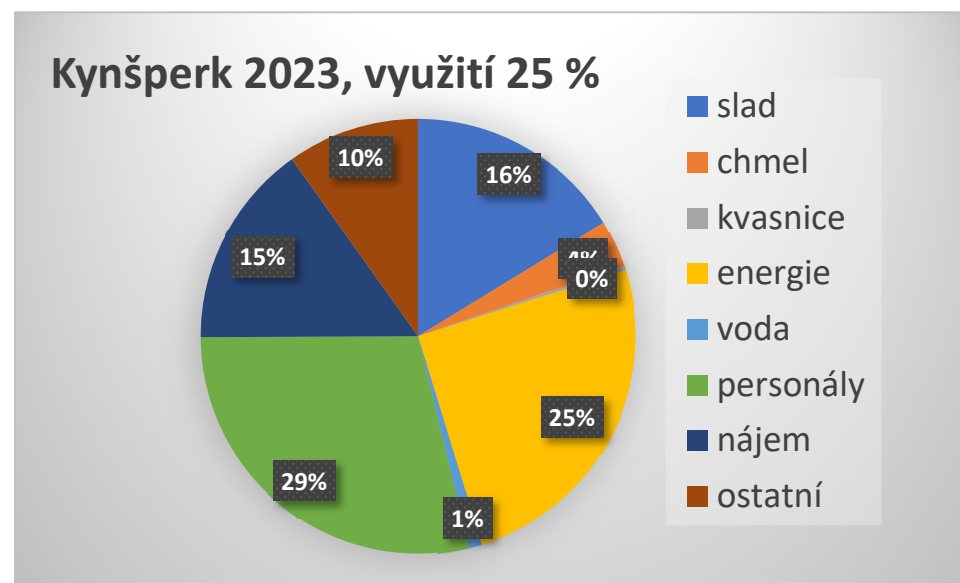
Kynšperk po dvou letech revitalizace

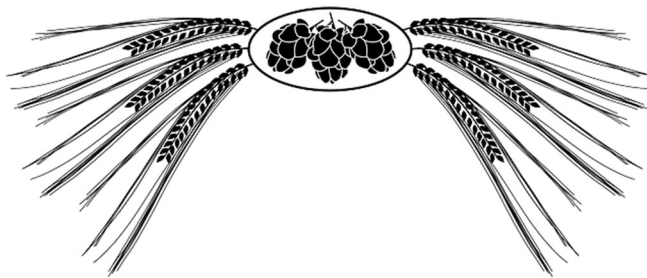
Personál – 3 lidi plus účtárna

Energie po úsporných opatřeních,
nicméně znatelné navýšení

Znatelné zvýšení na surovinách

Vyšší ostatní – větší poměr piva,
zaváženého mimo lokál „okolo komína“





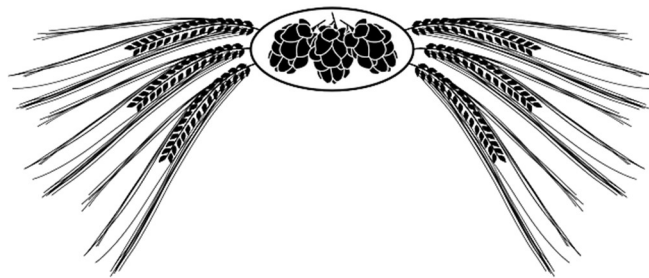
Náklady na suroviny – variabilní náklady šetříme ihned s každou uvařenou várkou, tedy úspora přichází ihned.

- Na surovinách jsme schopni ušetřit cca 10 % z nákladů na suroviny vyjednávání cen surovin
- Hrozí nemalé riziko zhoršení kvality vyráběného piva – levnější slad o stejné kvalitě?

Vhodné držet rozumné ceny surovin – nákup většího množství za lepší ceny, ale nutnost hlídání dekaritizace!!! – jinak vícenáklady!!!

Volba receptu s levnějšími surovinami – kulér, chmel vs. extrakt., kvasnice s „nejistou“ kvalitou

- Nepoměr míry možné úspory a rizika snížení kvality piva, tedy i odbytu a využití kapacit

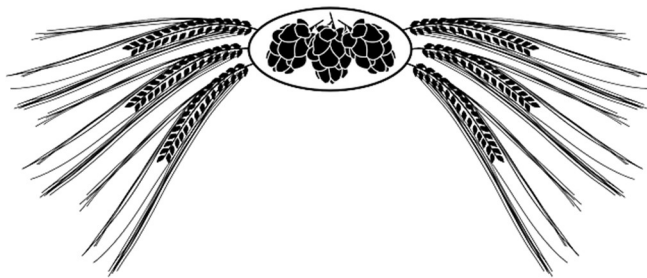


Náklady na pivovarské kvasnice – opětovné nasazení vs. vždy nové

- Sušené kvasnice vždy nové – cca 1,20 Kč/0,5 l piva
- Do dvou várek 0,6 Kč/0,5l piva
- Do čtyř várek 0,3 Kč /0,5l piva

Nutnost vlastnit technologického zařízení pro zajištění sběru a úchovy kvasnic dle zásad SVHP

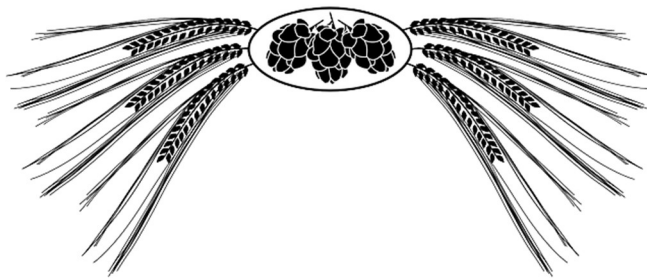
Riziko vícenákladů – „fail“ - MiBi čistota vyráběného piva – vhodná kontrola – externí MiBi rozbory.



Náklady na energie

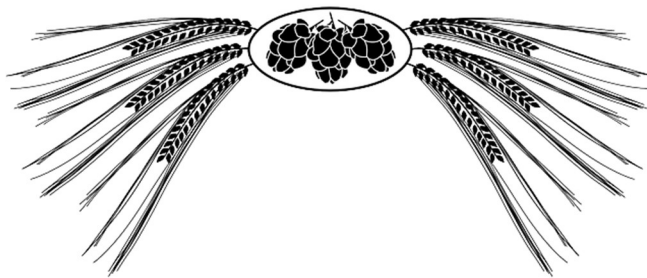
- Nejefektivnější cesta snižovat investicemi.
- Existuje ale mnoho neinvestičních zásahů pro snížení spotřeb energií
 - Správné nastavení sanitačního řádu – délky sanitací / volba sanitačních roztoků, délka oplachů. Sanitace koncem týdne – horká voda z chlazení mladiny. Studená sanitace?
 - Vhodnost kontroly změn – ATP stěry
 - Operace vyžadující páru společně v jeden den – omezení dní, kdy najíždím páru
 - Chlazení – musím dozrávat pivo při 0°C?

Všechny zásahy je vhodné vyhodnotit – MiBi rozbory, degustační porovnání



Personální náklady

- V minipivovaru vždy největší část z celkových nákladů.
- Hodnota personálních nákladů, resp. možná produktivita je dána vždy uspořádáním pivovaru – hlavní možnost ovlivnění při volbě technologie, projektování a stavbě pivovaru.
- Je personál schopen vykonávat více úkonů najednou a s jak velkým rizikem možných chyb?
- Automatizace varny
- CIP stanice
- Uspořádání jednotlivých částí pivovaru – vařím, stáčím a etiketuju
- „Personální“ vícenáklady – nedostatečně erudovaný personál



Závěrem:

Neinvestičními zásahy je možné ušetřit i více než 10 % z celkových nákladů v závislosti na dokonalosti současného nastavení výrobních procesů. Vždy ale s vícenáklady v podobě ověřování a kontroly prováděných zásahů.

Automatizace a další investiční zásahy se jeví jako nejvhodnější cesta ke zvyšování produktivity, tedy schopnost dlouhodobě udržet personální náklady v únosných mezích.